ENJOY!

MAGAZIN

Big Green Egg®

DE – #10 Herbst/Winter

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU

SÜDTIROL

Wild aus dem Big Green Egg

—

Sternekoch Edwin Vinke

—

Ein Foodfreak im Porträt

OPEN FLAVOUR™

Viele Profiköche verführen ihre Gäste jeden Tag mit dem wunderbaren Aroma der Gerichte, die sie mit dem Big Green Egg zubereitet haben. Gemeinsam mit den diversen Kochtechniken, die mit diesem Gerät möglich sind. Die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten und die Langlebigkeit des Kochgeräts haben dafür gesorgt, dass das Big Green Egg in der Gastronomie immer beliebter wurde. Denn ebenso wie jeder Hobbykoch arbeiten die Profis vorzugsweise mit den besten Produkten und den hochwertigsten Küchengeräten, die den Geschmack der Zutaten optimal zur Geltung bringen. Einer davon ist auch Chefkoch Edwin Vinke ...

„Zuerst war ich der Meinung, dass ich nicht unbedingt ein Big Green Egg benötige. Viele Küchenchefs besaßen schon ein EGG, daher wollte ich mich abgrenzen – so sind wir Menschen nun mal. Stattdessen hatten wir einen Offset-Räucherofen. Außerdem war ich skeptisch bezüglich des EGGs: Ich dachte, dass alle darin gegarten Speisen gleich schmecken würden. Ich stellte aber fest, dass das absolut nicht der Fall ist.

Während einer Veranstaltung im Garten unseres Restaurants, bei der ausschließlich auf Big Green Eggs gekocht wurde, war ich verblüfft, wie großartig das Gerät funktionierte. Die genaue Temperaturkontrolle sowie die Tatsache, dass man das Big Green Egg nicht ständig überwachen muss, sind wirklich große Vorteile. Es funktionierte schlichtweg viel einfacher, als ich geglaubt hatte. Gemeinsam mit den anwesenden Kollegen beschloss ich, dass die EGGs nicht mehr abgeholt werden sollten, sondern, dass wir sie behalten!

In Verbindung mit den Grillgeräten, die ich schon besaß, bildet das Big Green Egg jetzt die Grundlage meiner Küche. Das EGG verleiht einer Speise einen ausgesprochen intensiven, vollen Geschmack, den weder ein Plancha-Grill noch eine Pfanne auf dem Herd erzeugen kann. Wenn man zum Beispiel ein Spanferkel räuchert und glasiert und mit einem Stück Fisch kombiniert, schmeckt es unverfälscht natürlich. Gerade Fleisch und Fisch lassen sich im Big Green Egg langsam garen oder eben ganz heiß grillen und dafür setze ich das Gerät im Restaurant auch besonders gern ein. Unglaublich, welche Power ein Big Green Egg hat – sogar der MiniMax ist wirklich fantastisch!

Zu Hause verwende ich das EGG nur für einfache Gerichte. Das Schöne dabei ist, dass man gemütlich zusammen am Tisch sitzen bleiben kann, obwohl wir auch gerne um das EGG herumstehen und ihm beim Garen zusehen. Aber das ist gar nicht nötig, denn wenn das EGG einmal die richtige Temperatur erreicht hat, bleibt diese auch konstant. Es ist sehr einfach und es entstehen köstliche Gerichte, einfach ideal!"

Edwin Vinke
*Küchenchef des Restaurants De Kromme Watergang***

Impressum

Enjoy! ist eine Veröffentlichung
der Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Niederlande
E-Mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

REDAKTION
Inge van der Helm

REZEPTE
Leonard Elenbaas, Ralph de Kok, Edwin Vinke, KC Wallberg, Giuseppe Moscarda und Franz Mulser

KONZEPT UND UMSETZUNG
Big Green Egg Europe BV

FOTOS
Femque Schook, Sven ter Heide, Ton van Veen, Nico Alsemgeest, Remko Kraaijeveld und Ivo Geskus

VERTRIEB
Big Green Egg Europe BV

DRUCK
Rodi Rotatiedruk

GRAFIMEDIA SCGM ISO 14001 GECERTIFICEERD

Waterless Printing. Naturally.

Die Übernahme von in Enjoy! veröffentlichten Beiträgen ist nur mit schriftlicher Genehmigung von Big Green Egg Europe zulässig. Diese Ausgabe wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch können weder die verantwortlichen Redakteure noch Big Green Egg Europe für eventuelle Schäden, die mit den darin enthaltenen Informationen in Zusammenhang gebracht werden können, haftbar gemacht werden.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax™ und EGGmitt® sind geschützte Handelsnamen bzw. eingetragene Handelsmarken der Big Green Egg inc.

© 2017 Big Green Egg Europe

Enjoy! DE #10 Herbst/Winter

Rezeptindex

DE - #10 Herbst/Winter

04 Gegrillter Hasenrücken

05 Gegrillte Rehlende mit in Wein geschmortem Gemüse, Frischkäse-crème und Grünkohlchips
Gedünstete Knollensellerie

07 Auf Heu geräuchertes Beefsteak-Carpaccio

08 Warm geräucherter roter Knurrhahn mit süßsaurem Salat

13 Schalentiere aus dem Big Green Egg

15 In geräuchertem Öl kandierte Möhren
Geröstete und gegrillte Birne
Gegrillter roter Knurrhahn

18 Ein fernöstliches Menü

21 Risotto mit Langustinen

22 Miso-Suppe mit Wok-Gemüse und Omelettstreifen

23 Brokkoli-Käse-Burger Brötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse

26 Langsam gegarter Schweinebauch

27 Apfelstrudel

28 Ossobuco vom Spanferkel mit Polenta

29 Kaiserschmarren

31 Kleine Schokoladenkuchen mit flüssiger Füllung

Und weiter...

10 Die niederländische Küche von Edwin Vinke

16 Produktinformationen

20 Foodfreak im Porträt

24 Die Erfolgsgeschichte des Big Green Egg

25 Genuss auf hohem Niveau Flower-Power in den Südtiroler Alpen

30 Die Big Green Egg Flavour Fair Wildfire on Tour

31 Soziale Medien
Nächstes Mal in Enjoy!

TISCHE AUS AKAZIEN-HARTHOLZ

Sie wollen draußen kochen? Dafür brauchen Sie außer Ihrem Big Green Egg nur wenig Zubehör. Mit Hilfe einiger Tools können Sie wirklich alles aus Ihrem EGG herausholen. Mit dem umfangreichen Sortiment an Zubehörteilen können Sie sich das Kochen noch weiter erleichtern und Ihren Big Green Egg-Lifestyle komplettieren.

Ein echter Gewinn für das EGG ist beispielsweise der neue Tisch aus Akazien-Hartholz. Damit können Sie Ihre Arbeitsfläche erheblich erweitern: Sie haben zum Beispiel mehr Platz für das Schneidebrett, für die Bereitstellung der Zutaten oder um zwischendurch einen Handschuh, eine Zange oder einen Pfannenwender abzulegen. So haben Sie während des Kochens alles gleich zur Hand! Der Tisch ist mit verriegelbaren Rädern ausgestattet, sodass Sie ihn leicht verschieben können.

Die handgefertigten Tische bestehen aus massivem, ofengetrocknetem Premium-Akazienholz und sind in den Größen Large und XLarge erhältlich. Akazienholz ist eine Hartholzsorte mit einer dekorativen, natürlichen Optik. Es hält auch ungünstigen Wetterbedingungen stand und ist daher für den Outdoor-Gebrauch perfekt geeignet. Das Holz ist ausgesprochen hart, verschleißfest und pflegeleicht. Es ist sehr langlebig und braucht eigentlich nicht behandelt zu werden. Wenn Sie seine schöne, tief leuchtende Färbung über Jahre hinweg erhalten möchten, können Sie den Tisch lackieren oder mit einer luftdurchlässigen EGG-Hülle abdecken, wenn Sie das EGG nicht verwenden.

Die Tische aus Akazien-Hartholz sind für die Modelle Large (150 x 60 x 80 cm) und XLarge (160 x 80 x 80 cm) erhältlich.

WILD AUS DEM BIG GREEN EGG

Wild kann man zwar ganzjährig kaufen, aber der Beginn des Herbstes ist der eigentliche Startschuss für die Wildsaison. Im Herbst erreicht das Angebot an frischem Wild aus der Region auch seinen Höhepunkt, und es gibt genug von diesem nachhaltigen, biologischen Fleisch zu kaufen. Wie soll man es dann zubereiten? Natürlich mit dem Big Green Egg!

GEGRILLTER HASENRÜCKEN

Für 2 Personen
Vorbereitung: 5 Minuten
(zzgl. 45 Minuten ziehen lassen)
Zubereitung: 35 Minuten

1 Hasenrücken, ca. 400 bis 450 g, enthäutet
4 Zweige wilder Thymian
14 g Zucker
12 g Salz

Benötigtes Zubehör:
Funkthermometer mit zwei Fühlern

VORBEREITUNG

- Den Hasenrücken aus dem Kühlschrank nehmen. Die Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Den Thymian mit Zucker und Salz vermischen und das Fleisch mit dieser Würzmischung einreiben. Etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur einziehen lassen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost auf 125 °C erhitzen.

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

- Das Fleisch mit der Rippenseite auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Etwa 20 Minuten lang grillen. Dann den Hasenrücken auf die Fleischseite legen, den Fühler des Funkthermometers in den Kern des Fleisches stecken und das Thermometer auf 53 °C einstellen. Den Deckel schließen und das Fleisch weiter garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

GEGRILLTE REHLENDE

MIT IN WEIN GESCHMORTEM GEMÜSE, FRISCHKÄSECRÈME UND GRÜNKOHLCHIPS

Für 6 bis 8 Personen
Vorbereitung: 5 Minuten
(zzgl. 45 Minuten ziehen lassen)
Zubereitung: ca. 60 Minuten

1 Rehlende von 1,8 bis 2,2 kg mit Knochen, enthäutet, aber mit Fettschicht
22 g Zucker
18 g Salz
12 bis 15 Zweige wilder Thymian

Für das Gemüse:
1 Pak Choi
1 Fenchelknolle
½ Knoblauchzehe
3 bis 4 Zweige Thymian
1 Zweig Petersilie
8 schwarze Pfefferkörner
3 Pimentkörner
20 g Butter
1 EL Olivenöl
300 ml frischer, trockener Weißwein

Für die Grünkohlchips:
1 Grünkohl

Für die Frischkäsecrème:
50 g Spinat
10 g Rucola
20 g Petersilie
45 ml natives Olivenöl Extra
200 g Frischkäse
50 ml abgetropfter (griechischer) Joghurt

Benötigtes Zubehör:
- Funkthermometer mit zwei Fühlern
- Dutch Oven

VORBEREITUNG

Die Rehlende aus dem Kühlschrank nehmen. Zucker und Salz miteinander vermischen. Das Fleisch auf die Rippenseite legen, mit der Würzmischung einreiben und bei Zimmertemperatur ca. 45 Minuten einziehen lassen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit eingesetztem Rost auf 125 °C erhitzen.

ZUBEREITUNG

Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Lende erneut auf die Rippenseite legen und das Fleisch ca. 1 cm vom obersten Knochen schneiden, die Thymianzweige darauf legen und fest zubinden. Das Fleisch mit der Rippenseite auf den Rost des EGGs legen, den Messfühler des Funkthermometers in den Kern des Fleischs stecken und die Kerntemperatur auf 52 bis 53 °C einstellen. Den Deckel des Big Green Eggs schließen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse den Pak Choi und den Fenchel vierteln und in den Dutch Oven legen. Knoblauch, Thymian, Petersilie, Pfefferkörner, Pimentkörner, Butter und Olivenöl hinzufügen und mit dem Wein aufgießen. Den Dutch Oven auf den Rost stellen, das Fleisch wenden (die eingestellte Kerntemperatur ist dann noch nicht erreicht), den Deckel des EGGs schließen und das Gemüse 20 bis 30 Minuten schmoren lassen.

Den Grünkohl in Stücke brechen und auf den Rost legen. Den Grünkohl bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten knusprig grillen. In der Zwischenzeit für die Frischkäsecrème Spinat, Rucola und Petersilie grob hacken. Mit dem Olivenöl verrühren und danach mit dem Frischkäse und dem Joghurt vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, das Fleisch vom Rost nehmen und es eine Weile ruhen lassen. Pak Choi und Fenchel aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch in schöne Scheiben schneiden und mit dem Pak Choi, dem Fenchel, den Grünkohlchips und der Frischkäsecrème auf den Tellern anrichten.

Lecker zu Wildgerichten!

GEDÜNSTETE KNOLLENSELLERIE

Für 6 bis 8 Personen
Vorbereitung: 15 Minuten
Zubereitung: gut 2 Stunden

1 Knollensellerie
50 g Butter

Benötigtes Zubehör:
- convEGGtor
- Runde Auffangschale
- Digitales Thermometer

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 175 bis 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Knollensellerie waschen und trocken tupfen.

ZUBEREITUNG

Die Knollensellerie in die runde Auffangschale legen, diese auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Garen lassen, bis die Knollensellerie eine Kerntemperatur von 97 °C erreicht hat. Die Temperatur mit dem digitalen Thermometer kontrollieren, indem Sie den Messfühler in den Kern der Sellerieknolle stecken. Binnen weniger Sekunden wird die aktuelle Temperatur angezeigt.

Die runde Auffangschale aus dem EGG herausnehmen und die Knollensellerie etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Auffangschale spülen, danach die Butter hineingeben und auf dem Rost erhitzen, bis die Butter schön goldbraun ist und einen nussigen Duft abgibt. Die Butter darf nicht verbrennen!

Die Knollensellerie schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Mit der Butter beträufeln und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Die gedünstete Knollensellerie mit frischen, fein gehackten Kräutern nach Wunsch bestreuen.

Oder besser gesagt: die Big Green Egg-Bibel. Weil dieses Buch einfach ein Must-have für jeden Fan des Big Green Eggs ist! Hier wird die ganze Vielfalt der Möglichkeiten, Aromen und Zutaten vor Ihnen ausgebreitet. Vom Grundrezept bis zur Haute Cuisine, von der Vor- bis zur Nachspeise. Und das alles ist geschmackvoll in einem aufwändig gestalteten Buch verpackt; mit Fotos, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Das Buch ist in zwei Kapitel aufgeteilt. Das erste Kapitel enthält Grundrezepte mit einer überraschenden Abwandlung. Diese Gerichte sind zwar relativ einfach, aber so originell, dass sie auch erfahrene Hobbyköche ansprechen werden. Was halten Sie beispielsweise von einem Smokey-Burger mit Miso-Butter oder von einer Makrele mit Rhabarber-Chutney?

Im zweiten Kapitel geben Starköche wie Jonnie Boer (Niederlande), Roger van Damme (Belgien), Sasu Laukkonen (Finnland) und Didi Maier (Österreich) ihre Geheimnisse preis. Sie erzählen von ihre Vorliebe für das Big Green Egg, erläutern ihrer Standpunkte und geben Tipps für den Gebrauch des Eggs. Die Rezepte der Starköche ähneln einer schriftlichen Meisterklasse: sie werden klar und deutlich Schritt für Schritt erklärt, sodass Sie sie auch als Hobbykoch mit wenig Erfahrung zubereiten können.

DAS BIG GREEN EGG-BUCH

Haben wir Ihre Neugier auf das Big Green Egg-Buch geweckt? Es ist bei Ihrem Big Green Egg-Händler erhältlich. Das Buch ist in den Sprachen Französisch, Deutsch, Schweizerdeutsch, Englisch, Schwedisch und Niederländisch lieferbar. Es umfasst 200 Seiten, ist 24 x 28 cm groß und hat einen stilvollen Hardcover-Einband. Das Big Green Egg-Buch kostet € 60,- (unverbindliche Preisempfehlung).

NOCH MEHR KOCHSPAß MIT DEM RICHTIGEN ZUBEHÖR!

3.

1.

2.

4.

1. Grillanzünder
Um die Holzkohle im Big Green Egg zu entzünden, benötigt man je nach Größe des Big Green Egg-Modells maximal drei Grillanzünder. Diese natürlichen Grillanzünder enthalten keine chemischen Bestandteile und sind geruchs- und geschmacksneutral.

2. convEGGtor
Der keramische convEGGtor ist ein Hitzeschutz, der dafür sorgt, dass die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt zu der Hitzequelle kommen. Da die Hitze indirekt weitergeleitet wird, entsteht der Effekt eines Ofens. Das ist eine ideale Zubereitungstechnik für alle „Ofen-"Gerichte, empfindliche Lebensmittel, für das Niedrigtemperaturgaren und beim Einsatz eines Dutch Oven. Der convEGGtor lässt sich auch gut mit dem flachen Back- und Pizzastein kombinieren, auf dem man leckeres Brot und Pizza mit richtig knusprigem Boden backen kann. Lieferbar für alle Modelle.

3. Holzchips
Streut man (eingeweichte) Holzchips auf die Holzkohle, werden die Lebensmittel und Gerichte geräuchert und bekommen so eine besondere Geschmacksnote. Die Holzchips von Big Green Egg sind in den Geschmacksvarianten Walnuss, Pekannuss, Apfel und Kirsche erhältlich.

4. Grillplanken aus Holz
Grillplanken aus Holz verleihen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch mehr Geschmack und Aroma. Legen Sie das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost. Durch die Feuchtigkeit, die das Brett aufgenommen hat, entsteht ein Räuchereffekt. Für verschiedene Geschmacksakzente sind die Grillplanken in den Varianten Zeder und Erle erhältlich.

Auf Seite 21 finden Sie noch mehr praktisches Zubehör.
Das komplette Angebot finden Sie auf **biggreenegg.eu**

Sicherheit steht an erster Stelle

Beim Kochen muss der convEGGtor® regelmäßig eingesetzt oder aus dem EGG® herausgenommen werden oder der Rost aus Edelstahl muss durch den gusseisernen ersetzt werden (oder umgekehrt). Verwenden Sie dazu stets das richtige Zubehör, wie zum Beispiel die Grillhandschuhe EGGmitt® Aramidgewebe und den Rostheber. Achten Sie darauf, das angezündete EGG immer in zwei Schritten zu öffnen: Öffnen Sie den Deckel zunächst einige Zentimeter, sodass langsam Sauerstoff zugeführt wird. Halten Sie den Deckel einige Sekunden in dieser Position, bevor Sie den Grill ganz öffnen. Auf diese Weise werden Stichflammen vermieden. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch Ihres EGGs alle Sicherheitstipps unter **biggreenegg.eu** sorgfältig durch!

RÄUCHERN

Mit dem Big Green Egg kann man Lebensmitteln auf einfache Weise noch mehr Geschmack geben, indem man sie räuchert, egal ob es sich um Fisch, Fleisch oder z.B. Gemüse oder Obst handelt. Da das Big Green Egg aus Keramik besteht, ist die Luftfeuchtigkeit im EGG für das Räuchern perfekt geeignet: die Zutaten und Gerichte bleiben dabei wunderbar saftig! Probieren Sie es einfach einmal aus: diese appetitliche Zubereitungstechnik ist einfacher als man denkt.

AUF HEU GERÄUCHERTES BEEFSTEAK-CARPACCIO

Fleisch zu räuchern ist eine appetitliche Gartechnik, die Sie vielleicht nicht unbedingt an Carpaccio denken lässt. Aber geräuchertes Carpaccio ist wirklich ein Genuss. In diesem Fall wird das Fleisch auf Heu geräuchert, was für ein sensationelles Geschmackserlebnis sorgt. Wegen der relativ niedrigen Temperatur im EGG bleibt das Fleisch im Inneren roh, wie es sich für ein gutes Carpaccio gehört.

Für 8 Personen
Vorbereitung: 30 Minuten
(zzgl. 90 Minuten Abkühlungszeit)
Zubereitung: 10 Minuten

Heu
1 kg Beefsteak
50 g Pesto
Olivenöl
Balsamico-Essig
50 g Rucola
50 g Parmesan, gehobelt
4 EL Pinienkerne

VORBEREITUNG

- Das untere Luftventil am Keramik-Unterteil des Big Green Egg vollständig öffnen. Die Holzkohle im Big Green Egg mit drei Zündwürfeln anzünden und den Deckel etwa 10 Minuten geöffnet lassen. Befeuchten Sie inzwischen eine gute Handvoll Heu in einer Schüssel mit Wasser.

- Legen Sie nach 10 Minuten bzw. wenn etwa ein Drittel der Holzkohle glüht, den Rost in das EGG und formen Sie darauf ein kleines Heubett aus dem nassen Heu. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung des Heus in Gang gekommen ist, legen Sie das Beefsteak auf das Heu und schließen Sie sofort den Deckel des EGGs. Das ist wichtig, um zu vermeiden, dass das Heu zu brennen beginnt. Es darf in diesem Stadium nur Rauch entwickeln. Halten Sie darum auch die Luftzufuhr und das Abluftventil nahezu geschlossen, sodass zwar genug Sauerstoff für die Holzkohle in das EGG gelangt, aber das Heu nicht entflammt. Die Temperatur im Big Green Egg darf bis auf maximal 130 °C steigen.

- Das Beefsteak nach 7 bis 8 Minuten wenden, den Deckel des EGGs schließen und das Fleisch weitere 7 bis 8 Minuten räuchern.

- Anschließend den Deckel öffnen und warten, bis sich das Heu entzündet. Wenn das Heu aufgebrannt ist, das Beefsteak aus dem Big Green Egg herausnehmen. Das Fleisch etwas abkühlen lassen, die Heureste entfernen und danach fest in Frischhaltefolie einwickeln. Eineinhalb bis zwei Stunden ins Gefrierfach legen, damit sich später leichter ganz dünne Scheiben schneiden lassen.

ZUBEREITUNG

- Das Beefsteak in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig auf die Teller legen. Falls nötig, das Fleisch noch auf Zimmertemperatur kommen lassen. Hier und da etwas Pesto auf die Teller geben und alles mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Rucola, gehobelten Parmesan und Pinienkerne darüber streuen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

WARM GERÄUCHERTER ROTER KNURRHAHN

MIT SÜSSSAUREM SALAT

Lieben Sie geräucherten Fisch? Dann probieren Sie einmal diesen geräucherten roten Knurrhahn. Wenn man den Fisch zuerst pökelt, wird seine Struktur fester und sein Geschmack noch delikater. Der süßsaure Salat ergibt zusammen mit dem geräucherten Fischfilet ein geniales Geschmackserlebnis!

Für 4 Personen
Vorbereitung: 20 bis 30 Minuten
(zusätzlich 2 Stunden Pökelzeit)
Zubereitung: 40 Minuten

2 rote Knurrhähne
8 EL grobes Meersalz
2 ½ EL Zucker

Für den süßsauren Salat:
200 ml Essig
200 g Zucker
1 cm frische Ingwerwurzel
½ rote Chilischote
1 Stängel Zitronengras
¼ Kürbis
1 Gurke
1 Limette
2 Romana-Salatherzen

Benötigtes Zubehör:
Kirsch-Holzchips
convEGGtor

VORBEREITUNG

› Die roten Knurrhähne filetieren (falls das nicht schon der Fischhändler gemacht hat), die Haut dabei intakt lassen. Das Meersalz mit dem Zucker vermischen und die Filets von beiden Seiten großzügig mit der Salzmischung einreiben. Abgedeckt zwei Stunden im Kühlschrank pökeln lassen.

› Bringen Sie für den süßsauren Salat inzwischen den Essig mit 200 ml Wasser und Zucker zum Kochen. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden; die Chilischote in kleine Ringe schneiden und das Zitronengras plätten. Alles in die kochende Essigmischung geben und bei niedriger Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

› Die Essigmischung abkühlen lassen. Inzwischen den Kürbis schälen, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Die Gurke waschen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. Den Ingwer und das Zitronengras aus der Essigmischung entfernen. Die Limette halbieren, den Saft einer Hälfte (die andere Hälfte aufheben) über der Essigmischung auspressen, dann die Kürbis- und Gurkenstreifen in die Essigmischung legen. Eine Stunde bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

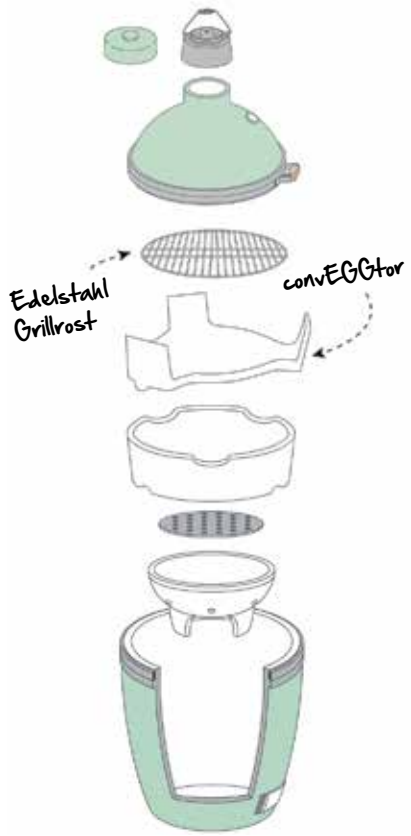
ZUBEREITUNG

› Eine gute Handvoll Kirsch-Holzchips in Wasser einweichen. Die untere Luftzufuhr am Keramik-Unterteil des Big Green Eggs vollständig öffnen. Die Holzkohle im Big Green Egg mit drei Zündwürfeln anzünden und den Deckel etwa 10 bis 12 Minuten lang geöffnet lassen. Die Knurrhahnfilets unter fließend kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

› Sobald ein Drittel der Kohle glüht, die Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen und den convEGGtor sowie den Rost einsetzen. Die roten Knurrhahnfilets mit der Haut auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Die untere Luftzufuhr bis auf einen Zentimeter schließen. Das Abluftventil nur einen kleinen Spalt weit öffnen. Auf diese Weise sollte die Temperatur im Big Green Egg zwischen 65 und 90 °C erreichen. Nach etwa 25 Minuten Räucherzeit sind die Filets gar und schmecken ganz wunderbar.

› Zupfen Sie kleine Blätter von den Romana-Salatherzen ab und verteilen Sie diese auf die Teller. Die restliche Limettenhälfte vierteln.
Das süßsaure Gemüse abtropfen lassen und auf die Teller verteilen.
Die Knurrhahnfilets vom Rost nehmen, diagonal halbieren und auf dem Salat anrichten. Mit einem Stück Limetteschnitz garnieren.

Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Indirektes Garen

Durch das Einsetzen des convEGGtors verwandeln Sie Ihr Big Green Egg in einen Ofen. Einsetzbar für niedrige und hohe Temperaturen, eventuell mit Zugabe von Holzchips zum Räuchern von Zutaten.

Unter anderem geeignet für:
Garen von Braten und Fisch /
Räuchern von Braten und Fisch

Temperaturen & Garzeiten

Zubereitung	Gewicht	Temperatur Big Green Egg	Kern-Temperatur	Zeit (ca.)
Grillen				
Obst & Gemüse	20-100 g	220°C	-	2-5 Min.
Schalentiere	20-100 g	220°C	55°C	13 Min.
Fisch	150-250 g	220°C	55°C	13 Min.
Rib eye am Knochen	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 Min.
Ribeye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 Min.
Lammkoteletts	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 Min.
Hähnchen	150-250 g	150°C	77°C	16-20 Min.
Entenbrust	300 g	190-200°C	54°C	6-8 Min.
Indirekt Kochen				
Schweinenacken	2-5 kg	120°C	65°C	4 Std.
Lammkeule	2-5 kg	120°C	55°C	3 Std.
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 Std.
Ofenhähnchen	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 Min
Hähnchenkeule	250 g	180°C	77°C	35-34 Min.
Hühnerbrust	250 g	180°C	77°C	16-20 Min.
Räuchern				
Schweinenacken	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 Std.
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 Std.
Lachs	180 g	90°C	50°C	20-25 Min.
Schmoren				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 Std.
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150°C	-	20 Min.
Backen auf Stein				
Pizza (Kruste 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 Min.
Röstkartoffeln	-	150°C	-	2-3 Std.
Geröstetes Knollengemüse	-	150°C	-	2-3 Std.
Warmer Schokoladenkuchen	-	200°C	-	15 min.

So zünden Sie das Big Green Egg an

1. Füllen Sie den keramischen Feuerkorb bis ca. fünf Zentimeter über den Rand mit Holzkohle. Legen Sie drei Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder darauf.

2. Öffnen Sie das Zuluftventil an der Keramikbasis vollständig und zünden Sie die Grillanzünder an. Lassen Sie den Deckel offen stehen. Durch die große Menge an Sauerstoff wird die Holzkohle schnell zu glühen beginnen.

3. Setzen Sie nach 10 bis 15 Minuten, wenn die Grillanzünder verbrannt sind, die Zubehörteile für den gewünschten Aufbau ein.

4. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Abluftventil darauf. Stellen Sie die Temperatur mittels dem Zuluft- und Abluftventil ein.

Achtung! Halten Sie den Deckel vom Big Green Egg nach dem Anzünden möglichst geschlossen, damit die gewünschte Temperatur im EGG erhalten bleibt.

SIE MÖCHTEN ONLINE REZEPTTIPPS ERHALTEN?

Und sich immer wieder von Inspiration Today überraschen lassen?

Dann melden Sie sich einfach auf **biggreenegg.eu/de/anmelden**, um keine Inspirationen mehr zu verpassen.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

BIGGREENEGG.EU

Edwin Vinke
De Kromme Watergang**
Niederlande

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®

Die Heimat des Chefkochs

Die niederländische Küche von Edwin Vinke

Bereits als kleiner Junge verkündete Edwin Vinke, dass er Koch werden wolle. Inzwischen ist er schon seit fast 25 Jahren der kulinarische Kopf des Restaurants De Kromme Watergang in Hoofdplaat in der Provinz Zeeland. Dieses kleine Dorf haben Edwin und seine Frau mit ihrem Restaurant überregional bekannt gemacht.

Der Weg an die Spitze ist für Edwin nicht immer leicht gewesen. Zwar verfügte er über das nötige Talent und Durchsetzungsvermögen, doch der Durchbruch kam erst, als Edwin, der mittlerweile eine gehörige Portion Erfahrung gesammelt hatte, seinen eigenen Weg fand. Edwin erzählt: „Nachdem ich die Hotelfachschule im belgischen Ort Koksijde abgeschlossen und ein Praktikum in Frankreich absolviert hatte, habe ich die Wehrpflicht abgeleistet und wurde Koch in der mobilen Küche des Korps Kommandotruppen. Danach arbeitete ich in der Küche eines Hafenrestaurants in meinem Geburtsort Breskens. Anschließend war ich fünf Jahre Souschef bei Oud Sluis, das damals ein renommiertes Muschelrestaurant von Ronnie Herman war. 1993 habe ich dann zusammen mit Blanche ein leerstehendes Schulgebäude gekauft, um unser eigenes Restaurant aufzumachen."

Einen neuen Weg einschlagen

Nach einer umfassenden Renovierung, bei der die ganze Familie mithalf, wurde das Restaurant De Kromme Watergang eröffnet. Mit einer 25 Jahre alten Küche und von überall zusammengesuchten Küchengeräten machte sich das junge Paar an die Arbeit. „Im Nachhinein klingt das alles ziemlich romantisch, aber das war es nicht", lacht Edwin. „In den ersten Jahren lief ich öfter in einem Arbeitsoverall als in einer Kochmontur herum. Ich hörte genau zu, wenn die Kunden Wünsche äußerten, aber das reichte eben nicht aus, um das Restaurant rentabel zu machen. Doch wir haben nicht aufgegeben. Erst eine Begegnung mit Gordon Ramsay im Jahr 2005 hat mir die Augen geöffnet. Zuvor hatte ich von einem Sternerestaurant nur eine vage Vorstellung. Aber als ich Ramsay im Fernsehen beim Kochen zusah, wollte ich diesen Mann unbedingt kennen lernen. Wir sind also hingeflogen, haben dort etwas gegessen und sogar in einer Kneipe ein Bier mit ihm getrunken. Von diesem Augenblick an wusste ich, dass ich anders kochen wollte, und begann, nach ganz neuen Methoden zu suchen. Ich verschanzte mich eine Woche lang in der Küche, um zu experimentieren, und nicht einmal sechs Monate später wurden wir mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet."

Möglichst naturbelassen

„Dann ging es auf einmal ganz schnell, vielleicht zu schnell", fährt Edwin fort. „Plötzlich fand ich mich unter den Starköchen wieder, und das hat mich ganz schön eingeschüchtert. Ich habe dann viel Sport getrieben und mich besonders gesund ernährt und das hat mir die Kraft gegeben, durchzuhalten und mich weiterzuentwickeln." Auch diesmal mit Erfolg, denn 2011 erhielt Edwin vom Gault Millau die Auszeichnung "Küchenchef des Jahres" und anschließend einen zweiten Michelin-Stern. Die Gerichte von De Kromme Watergang orientieren sich an der Natur und spiegeln damit Edwins eigenen, gesunden Lebensstil wider. So benutzt er keine Zuckerraffinade und anstelle von Salzwasser verwendet er gefiltertes Wasser aus der Oosterschelde zum Kochen. Bei De Kromme Watergang gibt es keinerlei Kunstgriffe, die nicht mit der Natur im Einklang stehen. Edwin erklärt: „Wenn ich etwas nicht leiden kann, dann sind es Produkte, die eine Mousse oder ein Püree länger frisch halten. Dieses Zeug ist wie Tapetenkleister und kann sich im Magen verklumpen. Das gibt es bei mir nicht. Dann sondert das Püree eben ein wenig Feuchtigkeit ab, sei's drum. Ich möchte möglichst naturbelassen kochen!"

Reichtum der Natur

Edwin arbeitet daher nur mit frischen, saisonalen Produkten, die nach Möglichkeit aus der Region stammen. „Außer den Kräutern und Gewürzen stammen alle Zutaten aus dieser Gegend. Ohne nationalistisch klingen zu

wollen, glaube ich, dass es kein anderes Fleckchen Erde gibt, wo so viele herrliche Zutaten gedeihen wie in der Provinz Zeeland.
Wir haben zum Beispiel die Oosterschelde, in der die besten Muscheln und Schalentiere leben. Die Nordsee liefert prachtvolle Fischsorten wie Seezunge, Steinbutt und den roten Knurrhahn. Außerdem besitzen wir viele Anbauflächen und in den Dünen wachsen Sanddornbeeren, Portulak und andere essbare Wildpflanzen. Der Reichtum der Natur in dieser Region ist wirklich bemerkenswert. Darüber hinaus verfügen wir seit 2012 über einen besonderen Luxus: den Zilte Hof. Das ist unser eigener, beinahe ein Hektar großer Gemüsegarten."

Zwei Welten

„In unserer Konsumgesellschaft sind die Züchter fast gezwungen, schnell wachsende Produkte anzubauen, die gegen Krankheiten immun sind", erläutert der Küchenchef. „Wir bauen hier ganz andere Sorten an, wie zum Beispiel Urmöhren und -lauch. Mit denen muss man wirklich jeden Tag sprechen. Sie sind oft empfindlicher und weisen ab und zu schwarze oder braune Flecken auf, aber in Bezug auf Geschmack und Qualität liegen Welten zwischen ihnen und herkömmlichem Gemüse. Das führt auch dazu, dass man die Pflanzen mit anderen Augen betrachtet und anders verwendet. Ein italienischer Freund nimmt regelmäßig eine Handvoll Bohnen mit. Die kann man getrocknet essen, doch wenn man sie einpflanzt, entwickelt sich ein Keimling. Der wächst dann zu einer Pflanze mit Blütenknospen heran, die Blüten und schließlich junge Bohnen hervorbringt. Man kann sie alle in der eigenen Küche verwenden, aber wenn man das nicht tut und die Bohnen weiterwachsen lässt, kann man sie erneut trocknen. Für einen Koch ist das eine große Erleichterung, deshalb könnte ich auf unseren Garten überhaupt nicht mehr verzichten."

Der Garten bestimmt den Speiseplan

Inzwischen werden etwa 260 verschiedene Gewächse im Zilte Hof angebaut, von Gemüse über Blumen bis hin zu Kräutern. Ein Viertel der Blumen ist nicht für den Verzehr, sondern allein für die Bienenvölker bestimmt, die im Garten auf der Suche nach Nektar herumschwirren, um die Küche von De Kromme Watergang mit Honig zu versorgen.
„Wenn wir wissen, wann bestimmte Produkte geerntet werden können, überlegen wir, wie wir sie verarbeiten. Sie werden täglich frisch zubereitet, denn der Garten liegt dem Restaurant direkt gegenüber", erklärt Edwin. „Ich habe allerdings keine Rezepte aufgeschrieben, außer für Feingebäck. Mein Sohn Tom, der auch in der Branche arbeitet, ist gerade damit beschäftigt, alles schriftlich zu dokumentieren. In dieser Hinsicht bin ich wirklich sehr nachlässig, aber dafür habe ich alle Rezepte im Kopf. Der Speiseplan wird vom Garten und vom saisonalen Angebot an Fisch, Muscheln und Schalentieren bestimmt."

Die besten Fischer

„Meine Muscheln und Schalentiere wie Schwertmuscheln, Herzmuscheln, Strandschnecken, Austern, Wellhornschnecken, Krabben und Oosterschelde-Krebse stammen von Joop Paauwe von Meromar Seafoods. Joop arbeitet nämlich mit den besten Fischern zusammen. Sobald die Schalentiere aus dem Wasser geholt wurden, legt man sie in große Becken, um sie zu wässern. Das Wasser kommt direkt aus der Oosterschelde und wird ständig erneuert, sodass die Schalen garantiert frei von Sand sind. Meistens frage ich Joop nach dem Besten, was er im Moment zu bieten hat, wobei es keine Rolle spielt, was das ist. Es geht mir nur um den Geschmack und die Qualität. Bei guter Qualität sind Schalentiere und in Oosterscheldewasser vorgekochte Krebse, die auf dem Big Green Egg gegart werden, einfach ein Gedicht!"

SCHALENTIERE

AUS DEM BIG GREEN EGG

Schalentiere können Sie ganz schnell und einfach auf dem Big Green Egg zubereiten, um sie in einem Gericht zu verarbeiten oder pur zu genießen.

Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 5 Minuten

Schalentiere nach Wahl, zum Beispiel Muscheln, Herzmuscheln und Austern

Benötigtes Zubehör:
- Gelochte Porzellan-Grillplatte (wahlweise)
- EGGmitt-Grillhandschuh

VORBEREITUNG

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost und der gelochten Porzellan-Grillplatte (wahlweise) auf 200 °C erhitzen. Die Schalentiere inzwischen unter fließend kaltem Wasser abspülen. Offene oder zerbrochene Exemplare wegwerfen.

ZUBEREITUNG

- Die Schalentiere auf dem Rost oder der gelochten Porzellan-Grillplatte verteilen und den Deckel des EGGs schließen.

- Den Deckel nach 4-5 Minuten vorsichtig mit dem Grillhandschuh öffnen, denn durch die Feuchtigkeit in den Schalentieren kann heißer Dampf freigesetzt werden. Prüfen Sie, ob die Schalentiere geöffnet sind. Wenn das noch nicht der Fall ist, den Deckel schließen und die Schalentiere eine weitere Minute garen lassen. Austern bleiben geschlossen, diese können nach der Zubereitung geöffnet werden.

- Die Schalentiere vom Rost nehmen oder die gelochte Porzellan-Grillplatte (mit dem Grillhandschuh) aus dem EGG herausnehmen.

Weniger gängige Fleischteile

Zwar ist das Restaurant De Kromme Watergang als Fischrestaurant bekannt, aber hier wird auch Fleisch serviert, wenn auch in begrenztem Ausmaß. „Das Verhältnis zwischen Fisch, Muscheln und Schalentieren und Fleisch beträgt ungefähr 95 % zu 5 %, aber dieses Verhältnis ändert sich zurzeit ein wenig", berichtet Edwin. „Ich arbeite nämlich unheimlich gerne mit weniger gängigen Fleischteilen, allerdings oft in Verbindung mit Fisch. Beispielsweise sind Hähnchen-Hinterteile das leckerste Stück des Hähnchens. Sie sind perfekt mit Fett marmoriert und passen fantastisch zu Langustinen oder Herzmuscheln. Der ideale Inhalt für unsere Johnnie Walker-Box. Das ist ein Behälter, der früher exklusive Whiskys enthielt, und wir füllen ihn nun mit Schüsseln, in denen sich verschiedene, mit Whisky angereicherte Gerichte befinden. Der Behälter wird geschlossen serviert und sorgt immer wieder für eine freudige Überraschung."

Geschmackskombinationen

„Schweinshaxen sind auch so ein besonderer Fall. Einmal hatten wir Schweinshaxen gekocht und das Fleisch vom Knochen abgelöst. Auch das ist köstliches Fleisch mit einem idealen Fettanteil. Als ich mein Küchenpersonal kosten ließ, waren wir uns einig, dass dieses Fleisch an den Geschmack von Schwertmuscheln erinnert. Diese Kombination bieten wir schon seit einigen Jahren an, und sie ist unglaublich beliebt bei den Gästen. Man erreicht den Geschmack natürlich nicht mit magerem Hühnerfilet und auch nicht mit einer Schweinelende. Fett ist nun einmal ein Geschmacksträger." Dass die Kombination von Fisch und Fleisch gar nicht so ungewöhnlich ist, weiß Edwin auch: „Früher, als die Leute kein Geld hatten um Butter zu kaufen, wurde Fisch häufig in Schweinefett gebraten." Was Geschmackskombinationen betrifft, hat der Küchenchef übrigens eine klare Philosophie: „Ich schaue mir den Lebensraum der Tiere an. Nehmen wir eine Seezunge. Sie schwimmt über den Meeresboden, und deshalb würde ich diesen Fisch nicht mit Tomaten und Paprika servieren, sondern mit Wurzelgemüse, wie zum Beispiel Lauch und Knollensellerie. Und ein Krebs lebt zwischen Algen, ich bereite ihn also wieder zusammen mit Algenarten wie Codium und rotem Horntang zu. Übrigens arbeite ich gerne mit Algen. Jede der verschiedenen Arten hat einen anderen salzigen Geschmack."

Algen im Mittelpunkt

Heutzutage wird in den Medien immer öfter über Algen berichtet, denn sie sind nicht nur lecker, sondern auch reich an Vitaminen und Mineralien. Edwin verarbeitet sie bereits seit vielen Jahren, und zwar seitdem er Jan Kruijsse vom De Zeeuwse Zeewierhandel (Niederländischer Algenhandel) kennen gelernt hat. Jan erntet täglich bei Ebbe Algen aus der Oosterschelde, dem einzigen Ort in den Niederlanden, an dem essbare Algen wachsen. Edwin: „Als ich Jan traf und er mir erzählte - und später auch zeigte -, was er tat, war ich sofort Feuer und Flamme. Ich fand seine Arbeit fantastisch und war dann auch sein erster Kunde. Wir verarbeiten seine Algen auf vielerlei Arten. Die Ernte findet das ganze Jahr hindurch statt. In der Oosterschelde gedeihen etwa 150 verschiedene essbare Algen, wobei Fadenalgen, See-Eichen, Wakame-Algen, roter Horntang, Codium, japanische Beerenalgen und Seesalat im Überfluss vorhanden sind. In jeder Jahreszeit reifen andere Algenarten, wir richten uns also auch in Bezug auf frische Algen nach dem saisonalen Angebot."

Vom Geschmacksträger zum Gemüse

Edwin erläutert weiter: „Mit Algen verhält es sich genauso wie mit Wurzelgemüse: Man muss schon wissen, wie man sie verarbeiten kann. Jede Sorte hat eben ihre spezifischen Eigenschaften. Codium, Fadenalgen und roter Horntang eignen sich zum Beispiel bestens als Rohkost. See-Eichen und japanische Beerenalgen jedoch nicht, die muss man erhitzen. Wir bereiten die diversen Sorten auch ganz unterschiedlich zu: roh, gedünstet oder blanchiert als vollwertiges Gemüse, oder frittiert, getrocknet und zu Pulver gemahlen, um sie als natürliche Geschmacksträger zu verwenden. Oder sie können selbstverständlich auch auf dem Big Green Egg zubereitet werden!

Algenchips mit Tomaten-Consommé und geräuchertem Karotten-Tatar

IN GERÄUCHERTEM ÖL KANDIERTE MÖHREN

Wenn Sie Möhren in geräuchertem Öl kandieren, erhalten diese ein sehr leckeres, charakteristisches Räucheraroma. Daraus können Sie unter anderem Tatar zubereiten.

Vorbereitung: 30 Minuten
(zzgl. 1 Nacht pökeln)
Zubereitung: 30 Minuten
(zzgl. 1 Nacht einziehen lassen)

Möhren
gefiltertes Meerwasser
abgeschnittene Algenstücke
Olivenöl

Benötigtes Zubehör:
Hickory-Holzchips
Auffangschale

VORBEREITUNG

Die Möhren schälen und Möhrengrün abschneiden. Einen Topf mit gefiltertem Meerwasser (oder leicht gesalzenem Wasser) und eine Handvoll abgeschnittener Algenstücke zum Kochen bringen und bei starker Hitze bis zur Hälfte einkochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abkühlen lassen. Die Möhren hineinlegen und eine Nacht lang pökeln lassen. Die Möhren müssen vollständig vom Wasser bedeckt sein.

ZUBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 85 °C erhitzen. Dann eine ordentliche Handvoll Hickory-Holzchips in Wasser einweichen. Die Möhren aus der Pökelflüssigkeit nehmen und trocken tupfen.

Nun die Möhren in die Auffangschale legen und so viel Olivenöl dazugießen, dass sie vom Öl bedeckt sind. Die eingeweichten Holzchips über die glühende Holzkohle streuen, den Rost ins EGG einsetzen und die Auffangschale daraufstellen. Den Deckel des EGGs schließen und ca. 15 Minuten räuchern lassen.

Das Zu- und Abluftventil schließen und die Auffangschale eine Nacht im geschlossenen EGG stehen lassen, damit der Geschmack des geräucherten Öls vollständig von den Möhren aufgenommen werden kann.

Creme mit Joghurt-Krisp, gerösteten und gegrillten Birnen mit weißen Schokolade und Rosenblättern

GERÖSTETE UND GEGRILLTE BIRNE

Geröstete und/oder gegrillte Früchte aus dem Big Green Egg verleihen Desserts einen besonders köstlichen Geschmack.

Vorbereitung: 35 Minuten
Zubereitung: 30 Minuten

Tafelbirne

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 200 °C erhitzen.

Die Birne auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Die Birne ca. 20 Minuten rösten lassen.

Dann die Birne aus dem EGG nehmen und weitgehend abkühlen lassen. Die Temperatur des EGGs bei 200 °C konstant halten, um die Birne anschließend zu grillen, oder das EGG löschen und die Birne direkt vor dem Servieren grillen.

ZUBEREITUNG

Die Birne schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

Die Birnenscheiben auf den Rost legen. Den Deckel des EGGs schließen und die Scheiben ca. 1 Minute grillen. Dann die Scheiben umdrehen und nochmals 1 Minute grillen.

GEGRILLTER ROTER KNURRHAHN

Eines der Gerichte, die Edwin zubereitet hat, war gegrillter roter Knurrhahn mit Auberginencrème und Anchovismayonnaise. Der rote Knurrhahn wird wie folgt gegrillt:

Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 10 Minuten

Roter Knurrhahn

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 220 °C erhitzen. Die Bauchhöhle und die Außenseite des Knurrhahns unter fließendem, kalten Wasser sauber abspülen. Den Fisch trocken tupfen und die Außenseite mit etwas Pflanzenöl bestreichen.

ZUBEREITUNG

Den roten Knurrhahn auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Ca. 5 Minuten grillen lassen.

Dann den Deckel öffnen, den Fisch umdrehen und den Deckel des EGGs wieder schließen. Den Knurrhahn nochmals ca. 5 Minuten grillen. Das Fischfleisch ist dann gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Auch die Messung mit einem Kernthermometer zeigt an, ob der Fisch gar ist. Die Kerntemperatur sollte dann bei 50 °C liegen.

MIT EINEM MIX AUS ALTEM WISSEN UND INNOVATIVEN MATERIALIEN...

Der Ursprung des Big Green Eggs ist ein gut 3000 Jahre alter asiatischer Lehmofen, der traditionell mit Holz befeuert wurde und mit dem sich schon damals auffallend gute Geschmacksergebnisse erzielen ließen. Auf dieser traditionellen Basis wurde mit dem Wissen, den Herstellungsmethoden und den innovativen Materialien von heute ein perfektes Kochgerät entwickelt. Die hochwertige Keramik sorgt in Kombination mit dem Deckel für einen überaus sparsamen Verbrauch der Holzkohle. Nicht zuletzt dank der perfekten Luftzirkulation, mit deren Hilfe die Zutaten bei der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen, können Sie mit einem Big Green Egg erstaunlich leckere und saftige Gerichte mit einem unvergleichlichen Geschmack auf den Tisch bringen.

...GESCHMACKS-ERLEBNISSE ERZEUGEN...

Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch des Big Green Eggs. Dank des schönen und funktionalen Designs der EGGs und der Verwendung hervorragender Materialien holen Sie sich mit einem Big Green Egg ein Spitzenprodukt ins Haus. Ein Big Green Egg wird aus exklusiver und besonders hochwertiger Keramik hergestellt, wobei Technologien zum Einsatz kommen, die für die NASA entwickelt wurden. Diese außergewöhnliche Keramik hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg, in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen, einzigartig. Die Keramik hält extreme Temperaturen und Temperaturschwankungen aus. Das Material dehnt sich weder aus noch zieht es sich zusammen. Das EGG kann mindestens hunderttausend Mal erhitzt werden, ohne an Qualität zu verlieren. Big Green Egg Europe gewährt dem Verbraucher daher mit Einschränkungen eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. Kein anderes vergleichbares Kochgerät ist so zuverlässig, haltbar, witterungsbeständig und wärmeisolierend. Außerdem reflektiert die Keramik die Wärme, wodurch ein Luftstrom entsteht, der einen besonders angenehmen Einfluss auf den Geschmack aller Zutaten und Gerichte hat, die Sie im EGG zubereiten. Dadurch wird ein ultimatives Geschmackserlebnis erzeugt.

... UND GEMEINSAM GENIEßEN!

Da ein Big Green Egg sehr zuverlässig ist, können Sie es jederzeit unbesorgt einsetzen. Beispielsweise lässt sich die Temperatur hervorragend regulieren, und sie bleibt vollkommen stabil. Externe Temperaturen haben dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik keinerlei Einfluss auf die Temperatur im EGG. Die beiden verstellbaren Belüftungsöffnungen - das Zuluftventil und das scheibenförmige Abluftventil - ermöglichen es, die Temperatur gradgenau zu bestimmen und zu halten. Je kleiner die Öffnungen, desto niedriger die Temperatur, und umgekehrt. Das Big Green Egg hat ein Temperaturspektrum von 70-350 °C. Auch deswegen kann das Gerät, eventuell zusammen mit bestimmten Zubehörteilen, für zahlreiche Kochtechniken eingesetzt werden, beispielsweise zum Grillen, Backen, Kochen, Dünsten, Räuchern und für Slow Cooking. Und wenn Sie und Ihre Gäste dann die Gerichte kosten, werden Sie angenehm überrascht sein!

Mini

Rost: **Ø 25 cm**
Kochfläche: **507 cm²**
Gewicht: **17 kg**

MiniMax

Rost: **Ø 33 cm**
Kochfläche: **855 cm²**
Gewicht: **35 kg**

Der Mini wird standardmäßig ohne EGG Carrier geliefert

Small

Rost: **Ø 33 cm**
Kochfläche: **855 cm²**
Gewicht: **36 kg**

Medium

Rost: **Ø 38 cm**
Kochfläche: **1.140 cm²**
Gewicht: **51 kg**

Large

Rost: **Ø 46 cm**
Kochfläche: **1.688 cm²**
Gewicht: **73 kg**

XLarge

Rost: **Ø 61 cm**
Kochfläche: **2.919 cm²**
Gewicht: **99 kg**

XXLarge

Rost: **Ø 74 cm**
Kochfläche: **4.336 cm²**
Gewicht: **192 kg**

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.

KERAMIK-OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

KERAMIK-FEUERRING

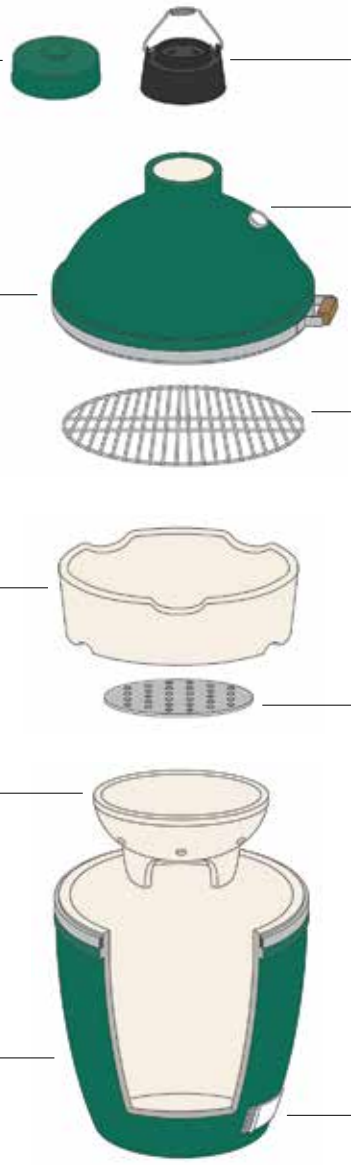
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

KERAMIK-BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.



ABLUFTVENTIL

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms, sowie genaue Temperaturkontrolle.

THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.

EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem Abluftventil reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

Weitere Informationen finden Sie unter: biggreenegg.eu

Die natürliche Holzkohle des Big Green Eggs besteht aus Eichenholz und Hickory (Walnussholz), eine perfekte Mischung! Die großen Stücke brennen lange, hinterlassen sehr wenig Asche - anders als viele andere Holzkohlesorten - und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Eine Ladung Holzkohle reicht im Durchschnitt für acht bis zehn Betriebsstunden bei konstanter Temperatur.

Mit nur drei Anzündern ist das Gerät in 15 Minuten gebrauchsfertig!

Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder sind naturbelassene Feueranzünder, die keinerlei chemische Stoffe enthalten. Daher sind diese Anzünder geruchs- und geschmacksneutral.

LET YOUR CREATIVITY RUN WILD!

Mit dem gusseisernen Abluftventil regeln Sie den Luftstrom. Das Ventil sorgt für eine präzise Steuerung der Temperatur.

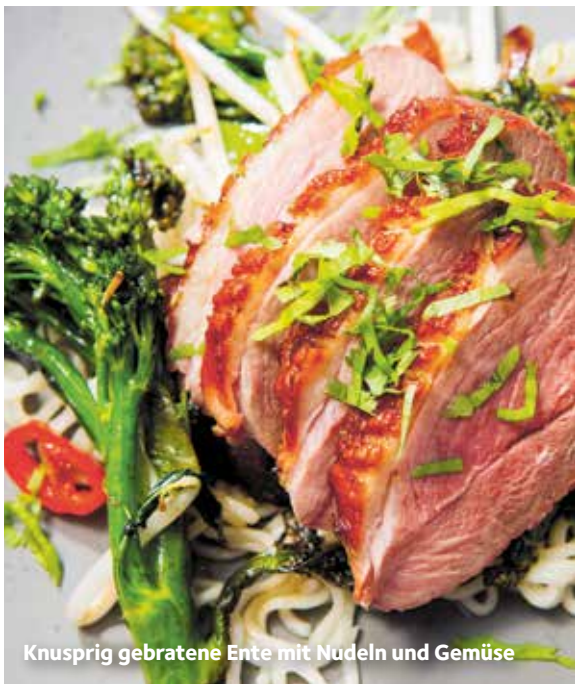
Durch den Einsatz des keramischen convEGGtors verwandeln Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen. Dieses Hitzeschild sorgt dafür, dass die Holzkohle keine direkte Hitze in Richtung der Lebensmittel abstrahlt, was unter anderem für das Garen von empfindlichen Zutaten oder für Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie auch die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen.

EIN 3-GÄNGE-MENÜ VOM BIG GREEN EGG

EIN FERNÖSTLICHES MENÜ

Wenn Sie ein 3-Gänge-Menü mit dem Big Green Egg zubereiten möchten, sollten Sie im Vorfeld schon einige Vorbereitungen treffen. Insbesondere wenn Gäste kommen, ist eine gute Vorbereitung von großem Vorteil. Sie brauchen dann beim Kochen nur noch wenige Handgriffe zu tun und können auch gemütlich mit den Gästen am Tisch sitzen.

Schmorhähnchen mit Pandan-Reis



Knusprig gebratene Ente mit Nudeln und Gemüse

Indonesischer Schichtkuchen (Spekkoek)

Möchten Sie Rezepte per E-Mail erhalten?

Möchten Sie regelmäßig per E-Mail die neuesten saisonalen Menüs und Rezept-Specials für das Big Green Egg erhalten? Dann melden Sie sich unter **biggreenegg.eu** für unseren Newsletter 'Inspiration Today' an, der Sie regelmäßig mit den leckersten Rezepten inspirieren wird.

Für 4 Personen
(Schichtkuchen für 8 Personen)

Vorbereitung: 3 Stunden

Zubereitung
Vorspeise: 40 Minuten
Hauptgericht: 15 Minuten
Dessert: 5 Minuten

Vorspeise: Gebratene Ente
2 Entenbrustfilets
120 g Shiitake-Pilze
1 rote Chilischote
1 rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 cm Ingwerwurzel
5 Frühlingszwiebeln
6 Zweige Koriander
150 g Bimi oder Brokkoliröschen
150 ml Ketjap Asin
3 EL Sesamöl
150 g Nudeln
Meersalz
100 g Sojasprossen

Hauptgericht: Schmorhähnchen
5 Knoblauchzehen
3 cm frische Ingwerwurzel
1 rote Chilischote
2 ungespritzte Limetten
2 EL Sonnenblumenöl
8 Hähnchenschenkel
3 TL Garam Masala
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL gemahlenes Kurkuma
400 ml Kokosmilch
5 Frühlingszwiebeln
½ Rettich
4 Zweige Koriander
175 g Erdnussbutter
300 g Pandan-Reis
Meersalz

Dessert: Indonesischer Schichtkuchen
500 g Butter
100 ml Sahne
20 Gewürznelken
6 Eier
250 g weißer Farinzucker
100 g Weizenmehl
10 g Aniszucker (Anisstäbchen)
25 g Zimtpulver
5 g Kardamompulver
5 g gemahlene Muskatblüte

Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen
Dutch Oven
Rostheber
convEGGtor
Gusseisenpfanne

VORBEREITUNG
Gebratene Ente

Den Fettrand der Entenbrustfilets kreuzweise einschneiden. Die Shiitake-Pilze in Scheiben und die Chilischote in dünne Ringe schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in dünne halbe Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in diagonale Stücke schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und in dünne Streifen schneiden. Alles abgedeckt im Kühlschrank lagern. Mit Ausnahme der Frühlingszwiebeln, die während der Zubereitung separat hinzugefügt werden, kann das Gemüse zusammen in einer Frischhaltebox aufbewahrt werden.

Schmorhähnchen

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost aus Gusseisen auf 180 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote in dünne Ringe schneiden. Die Schale der Limette fein reiben und den Saft auspressen.

Das Sonnenblumenöl im Dutch Oven auf dem Rost des Big Green Eggs erhitzen. Die Hähnchenschenkel hinzugeben und diese in ca. 5 Minuten von allen Seiten goldbraun anbraten. Zwischendurch immer wieder den Deckel des EGGs schließen.

Knoblauch, Ingwer und Chilischote zugeben (eventuell einige Ringe der Chilischote im Kühlschrank für die Garnierung aufbewahren) und ca. 5 Minuten mitbraten. Dann Garam Masala, gemahlenen Koriander, Kreuzkümmel und Kurkuma hinzufügen und ca. 1 Minute mitbraten und das Ganze mit der Kokosmilch ablöschen. Die geriebene Schale und den Saft der Limette sowie etwa 400 ml Wasser hinzugeben. Die Hähnchenschenkel müssen nicht ganz mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Den Deckel des EGGs schließen und die Hähnchenschenkel circa 30 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Rettich schälen und in Würfel schneiden. Die Korianderblätter abzupfen, fein hacken und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Kontrollieren Sie, ob die Schmorflüssigkeit eine schöne Soßendicke erreicht hat; bei Bedarf noch länger einkochen lassen.

Den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und die Erdnussbutter in die Schmorflüssigkeit im Topf rühren. Die Frühlingszwiebeln und den Rettich hinzufügen und das Schmorhähnchen abkühlen lassen. Den Dutch Oven mit geschlossenem Deckel in den Kühlschrank stellen.

Indonesischer Schichtkuchen (Spekkoek)

Die Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen. Die Sahne mit den Gewürznelken in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Den Rost aus Gusseisen mit dem Rostheber aus dem EGG herausnehmen. Den convEGGtor einsetzen und den Edelstahl-Grillrost in das EGG einlegen. Den Deckel schließen und das EGG auf 220 °C erhitzen. Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen.

Die Gewürznelkensahne durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Die Eier mit 4 EL Zucker mit einem Elektromixer schön luftig verquirlen.

Die weiche Butter, den restlichen Farinzucker, das Weizenmehl und eine Prise Salz mit einem Schneebesen vermischen. Die abgekühlte Gewürznelkensahne und die luftige Eimischung unter die Buttermischung heben, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Den Teig in zwei gleiche Portionen teilen und die eine Hälfte mit Aniszucker, Zimt, Kardamom und Muskatblüte vermischen.

Etwa 100 ml des Teigs ohne Gewürze in die Form füllen und etwas ausstreichen. Die Form auf den Rost stellen, den Deckel des EGGs schließen und die Form nach etwa 30 Sekunden etwas herumdrehen, damit der leicht flüssig gewordene Teig eine gleichmäßige Schicht bildet. Die Form wieder zurückstellen, den Deckel des EGGs schließen und ca. 3,5 Minuten backen, bis die Teigschicht getrocknet ist.

Nun ca. 100 ml des Teigs mit den Gewürzen darauf gießen und den vorstehend beschriebenen Ablauf wiederholen. Auf diese Weise jeweils abwechselnd Teig mit Gewürzen und Teig ohne Gewürze aufeinander schichten, bis alles aufgebraucht ist. Den Schichtkuchen danach noch ca. 15 Minuten backen.

Die Springform aus dem EGG herausnehmen und den Schichtkuchen etwas abkühlen lassen. Die Form entfernen und den Kuchen komplett abkühlen lassen. Das Feuer im Big Green Egg löschen (oder in der beschriebenen Weise gleich mit der Zubereitung der Vorspeise fortfahren) und den Schichtkuchen in Frischhaltefolie einpacken.

ZUBEREITUNG
Knusprig gebratene Ente

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und es mit dem Gusseisenrost auf 200 °C erhitzen. Die Entenbrustfilets, das Gemüse und die Gewürze aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Gusseisenpfanne auf den Rost des EGGs stellen und diese bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten vorheizen. Die Entenbrustfilets auf der Fettseite in die Pfanne legen, den Deckel des EGGs schließen und die Filets ca. 10 Minuten braten.

Die Entenbrustfilets wenden, sodass sie auf der Fleischseite liegen und Bimi (oder Brokkoliröschen), Shiitake-Pilze, Chilischote, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwerwurzel zugeben. Den Deckel des EGGs schließen und die Filets zusammen mit dem Gemüse weitere ca. 5 Minuten braten.

Ketjap Asin und Sesamöl zugeben und das Gemüse umrühren. Den Deckel schließen und weitere ca. 5 Minuten garen lassen. Inzwischen die Nudeln entsprechend der Anleitung auf der Verpackung gar kochen und abgießen.

Die Entenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und mit Meersalz nach Geschmack bestreuen. Bei Bedarf Meersalz auch in das Gemüse geben und es mit den Frühlingszwiebeln und den Sojasprossen vermischen.

Die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden. Die Nudeln, das Gemüse und die Filetscheiben auf den Tellern anrichten und mit Koriander bestreuen. Nun das Schmorhähnchen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es etwas auf Zimmertemperatur kommen kann, und die Temperatur im EGG auf 180 °C bringen.

Schmorhähnchen

Den Dutch Oven mit dem Schmorhähnchen ohne Deckel auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Das Schmorhähnchen ca. 15 Minuten erhitzen, sodass der Schmortopf gut heiß ist. In der Zwischenzeit den Pandan-Reis gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen.

Das Schmorgericht mit Meersalz abschmecken. Den Reis auf die Teller verteilen und auf jedem Teller zwei Hähnchenschenkel mit Sauce anrichten. Mit dem fein gehackten Koriander und eventuell mit einigen Ringen der Chilischote bestreuen. Das Feuer im EGG löschen und das Gericht genießen.

Indonesischer Schichtkuchen (Spekkoek)

Die Frischhaltefolie entfernen und den Schichtkuchen in Tortenstücke schneiden.

FOODFREAK IM PORTRÄT

DAS LIEBLINGSREZEPT VON GIUSEPPE MOSCARDA

Der Italiener Giuseppe ist ein echter Foodfreak, der arbeitsbedingt in verschiedenen Weltstädten gewohnt hat, fast immer in einem Appartement ohne Garten. Seit 2013 sind die Niederlande seine Heimat. Nachdem er im Restaurant Las Palmas in Rotterdam einen Big Green Egg Workshop mitgemacht hatte, sagte er zu seiner Frau Natasja: „Diesmal kaufen wir ein Haus mit Garten, damit wir draußen Platz für ein Big Green Egg haben!"

Giuseppe und Natasja Moscarda kauften ein schönes Haus in einem Rotterdamer Neubauviertel und noch vor ihrem Einzug waren sie stolze Besitzer eines Big Green Eggs. Seitdem ist das EGG jedes Wochenende im Einsatz. Natasja: „Giuseppe ist derjenige, der immer kocht. Das ist toll, denn er kocht richtig gut! Das Feeling fürs Kochen liegt Giuseppe im Blut, er ist ein exzellenter Hobbykoch. Bei der Einrichtung unseres Hauses war die Küche der Ausgangspunkt. Sie sollte geräumig genug sein und sie spielt drinnen, zusammen mit dem großen Esstisch, die Hauptrolle."

Kochen ist etwas Persönliches

Giuseppe oder Beppe, wie seine Frau ihn oft nennt, wurde die Liebe fürs Essen in die Wiege gelegt. Schon als Kind probierte er alles, was ihm vorgesetzt wurde, aber richtig kochen lernte Giuseppe erst, nachdem er zu Hause ausgezogen war. „Meine Mutter und meine Großmutter schwangen in der Küche immer das Zepter, sie war für die Kinder eine verbotene Zone. Sogar heute noch. Zusammen mit meiner Mutter in der Küche stehen? Besser nicht!", witzelt er. „Kochen ist etwas sehr Persönliches und jeder hat seinen eigenen Stil. Zum Kochen braucht man Platz, auch im übertragenen Sinne."

Der typische Big Green Egg-Geschmack

Zwischen dem Hacken des Knoblauchs und der frischen Petersilie nippt Giuseppe an seinem Espresso. Sein Lieblingsrezept, Risotto mit Langustinen, ist typisch italienisch. Das hat er schon zubereitet, als er noch in seiner Geburtsstadt Triest in Norditalien wohnte. „Es ist ein Rezept, das ich immer für spezielle Anlässe zubereite, zum Beispiel zu Geburtstagen oder an Silvester. Das Gericht ist wirklich überaus delikat. Die Kombination vieler köstlicher Zutaten ergibt ein fantastisches Geschmackserlebnis. Früher habe ich es auf dem Herd gekocht, aber seitdem ich ein Big Green Egg habe, bereite ich es immer auf diese Weise zu. Da die Langustinen kurz gegrillt werden und man ein wenig Räucherholz benutzt, bekommt das Gericht diesen typischen Big Green Egg-Geschmack, lecker! Er gibt dem Gericht ein originelles und überraschendes i-Tüpfelchen." Das Risotto bereitet Giuseppe ebenfalls in seinem EGG, und zwar im Dutch Oven, zu.

Gerichte aus der Region

Giuseppe liebt Fisch, egal ob Jakobsmuscheln, Hummer oder Krabben. Als er vor 17 Jahren erstmals einen Job in den Niederlanden antrat, konnte er ein Gefühl der Enttäuschung nicht unterdrücken. Warum gibt es in einem so wasserreichen Land wie den Niederlanden so wenig Fischgeschäfte, fragte er sich. Zum Glück kennt er mittlerweile die besten Adressen. Wenn es um typisch niederländische Gerichte geht, stehen bei Giuseppe Schmorfleisch und Erbsensuppe an erster Stelle. Der Zufall wollte es, das eines der regionalen Gerichte aus seiner Geburtsstadt sehr viel Ähnlichkeit mit der holländischen Erbsensuppe hatte, nur die geräucherte Wurst fehlte. „Jeder Ort in Italien hatte und hat seine eigenen Gerichte", erzählt Giuseppe. „Unsere regionale Küche ist stark von den kulinarischen Einflüssen der Nachbarländer Österreich und Ungarn geprägt worden."

Dürfen wir schon anfangen?

Tochter Chiara hat die Liebe fürs Essen ganz klar vom Vater geerbt. „Dürfen wir schon anfangen?" fragt sie, sobald das Risottogericht ihres Vaters fotografiert wurde. Chiara lässt sich die Langustinen schmecken und bricht sie selbst auf, um das zarte Fleisch herauszuholen und zu verputzen. „Mmm, lecker!", sagt sie zufrieden.

Risotto
mit Langustinen

Für 4 Personen
Vorbereitung: 45 Minuten
(zzgl. 2 Stunden marinieren)
Zubereitung: 60 Minuten

20 Langustinen
3 EL Olivenöl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
200 g Risottoreis
500-750 ml Champagner
15 g Butter
schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

Für die Marinade:
1 Knoblauchzehe
1 ungespritzte Zitrone
4 EL Olivenöl
¼ TL gemahlener weißer Pfeffer

Für die Bouillon:
1 Möhre
1 Stange Bleichsellerie
1 Lorbeerblatt
5 schwarze Pfefferkörner
1 EL Cognac

Benötigtes Zubehör:
- Gelochte Porzellan-Grillplatte
- Apfel-Holzchips
- 2 EGGmitt-Grillhandschuhe
- Dutch Oven

VORBEREITUNG

› 16 von den Langustinen putzen; die Köpfe und Schalen entfernen und für die Bouillon aufheben. Den Darm entfernen. Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schale der Zitrone fein reiben. Den Knoblauch und die Zitronenschale mit dem Olivenöl und dem weißen Pfeffer vermischen und die geschälten Langustinen in die Marinade legen. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

› Für die Bouillon die Köpfe und Schalen der Langustinen in einen Topf geben. Die Möhre und den Stangensellerie in Scheiben schneiden und mit dem Lorbeerblatt, den schwarzen Pfefferkörnern und dem Cognac in 600 ml Wasser geben. Das Ganze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Bouillon ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Bouillon durch ein Sieb schütten und bis zur Zubereitung des Risottos beiseite stellen.

ZUBEREITUNG

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und es mit dem Rost und der gelochten Porzellan-Grillplatte auf 150 °C erhitzen.

› Die gelochte Porzellan-Grillplatte mit dem EGGmitt-Handschuh kurz anheben und eine kleine Handvoll Apfel-Holzchips durch den Rost hindurch auf die glühende Holzkohle streuen. Die gelochte Porzellan-Grillplatte zurück auf den Rost des EGGs stellen und die marinierten Langustinen darauf legen. Die Langustinen bei geschlossenem Deckel ca. 1 Minute von jeder Seite grillen, damit sie den typischen Big Green Egg-Geschmack annehmen.

› Die gelochte Porzellan-Grillplatte mit den Langustinen mit dem EGGmitt-Handschuh aus dem EGG herausnehmen. Die Langustinen in Stücke schneiden und beiseite stellen. Das Olivenöl im Dutch Oven auf dem Rost des EGGs erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Blättchen von der Petersilie abzupfen und grob hacken.

› Die Schalotte mit dem Knoblauch in das Olivenöl im Dutch Oven geben und ca. 1 Minuten anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und diesen in wenigen Minuten glasig anbraten.

› Einen kräftigen Schuss Champagner in den Dutch Oven gießen, den Deckel des EGGs schließen und das Ganze zum Kochen bringen. Den Reis ab und zu umrühren und sobald die Flüssigkeit aufgenommen wurde, noch etwas Bouillon hinzufügen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Reis gar ist. Dabei alle 5 Minuten kontrollieren, ob die Flüssigkeit aufgenommen ist und neuer Champagner oder neue Bouillon zugegeben werden muss. Dabei den Reis immer wieder umrühren.

› Probieren Sie das Risotto und prüfen Sie, ob es den richtigen Biss hat. Legen Sie die vier restlichen, ungeschälten Langustinen neben den Dutch Oven auf den Rost und grillen Sie diese pro Seite ca. 1,5 bis 2 Minuten. Geben Sie die in Stücke geschnittenen Langustinen in das Risotto und erwärmen Sie sie noch kurz mit.

› Den Dutch Oven mithilfe der EGGmitt-Handschuhe aus dem EGG nehmen, ebenso die Langustinen. Die Butter in das Risotto rühren und dieses zum Schluss mit Petersilie und schwarzem Pfeffer nach Geschmack bestreuen. Das Risotto mit den ungeschälten Langustinen servieren.

Noch mehr Kochspaß mit dem richtigen Zubehör!

1. Gelochte Porzellan-Grillplatte
Die gelochte Porzellan-Grillplatte eignet sich ideal zum Grillen von empfindlichen oder sehr kleinen Lebensmitteln, wie Gemüse, Pilze, Meeresfrüchte oder Fisch. Legen Sie die gelochte Grillplatte einfach auf den Standard- oder Gusseisenrost und nehmen sie in einem Zug auch wieder herunter. Erhältlich in folgenden Ausführungen: halbrund (Ø 58 + 41 cm, Large bis XXLarge), rund (Ø 33 cm, MiniMax bis XXLarge + Ø 41 cm, Large bis XXLarge) und rechteckig (28x18 cm, MiniMax bis XXLarge).

2. EGGmitt® -Handschuh
Der EGGmitt hat im Vergleich zu gewöhnlichen Grillhandschuhen viele Vorteile: Die Innenseite ist aus weicher Baumwolle, während die Außenseite aus feuerhemmenden und hitzefesten Kunstfasern hergestellt ist. Hand, Handgelenk und Unterarm sind dadurch perfekt geschützt. Dank der getrennten Finger und des Silikonmusters auf dem Handschuh ist dieser sehr griffig. Der EGGmitt hält Temperaturen bis 246 °C aus und kann sowohl von Rechts- als auch von Linkshändern getragen werden.

3. Green Dutch Oven, rund
Ein einzigartiger Kochtopf für das Big Green Egg, der sich durch Funktionalität, Langlebigkeit und Benutzerfreundlichkeit auszeichnet. Der Topf ist so konstruiert, dass der Deckel separat als Bratpfanne und sogar als Form für Kuchen und Desserts benutzt werden kann. Der Green Dutch Oven eignet sich dadurch zum Backen, Braten und Schmoren, aber beispielsweise auch für die Zubereitung einer leckeren Suppe, eines Currys oder eines anderen Eintopfgerichts. Der runde Green Dutch Oven hält Temperaturen bis 232 °C aus. Geeignet für die Modelle Large bis XXLarge.

4. Big Green Egg Kinderschürze
Kochen mit Kindern macht Spaß, besonders mit dem Big Green Egg! Aber auch ihre Kleidung sollte bei der Vor- und Zubereitung geschützt werden. Mit dieser Schürze wird jedes Kind zum vollwertigen Assistenten beim Outdoor-Cooking. Die Schürze hat die typische Big Green Egg-Farbe und ist für Kinder bis etwa 12 Jahre geeignet. Die Schürze ist waschmaschinenfest und kann bei niedriger Temperatur im Trockner getrocknet werden.

Auf Seite 6 finden Sie noch mehr praktisches Zubehör.
Das komplette Angebot finden Sie auf ***biggreenegg.eu***

VEGETARISCH?
GEHT GANZ EINFACH!

Appetit auf eine schnelle, vegetarische Mahlzeit? Auch das ist mit einem Big Green Egg möglich. Diese leckeren vegetarischen Gerichte sind ganz leicht in der Zubereitung und im Handumdrehen fertig. Servieren Sie sie als „lazy lunch“ oder zum Abendessen. Sie haben die Wahl!

Miso-Suppe mit Wok-Gemüse und Omelettstreifen

Für 4 Personen
Vorbereitung: 30 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten

3 EL Sesamöl
6 Eier
50 ml Ketjap Asin
1 Gurke
50 g Zuckerschoten
5 Frühlingszwiebeln
200 g Shiitake-Pilze
½ rote Chilischote
4 Knoblauchzehen
3 cm frische Ingwerwurzel
1 Bund Koriander
800 ml Miso-Suppe
200 g Glasnudeln
4 EL Sesam, geröstet

Benötigtes Zubehör:
- Rost aus Gusseisen
- Green Dutch Oven rund (Deckel)
- Gusseisenpfanne

Das Omelett können Sie bei Bedarf schon am Vortag braten und vor dem Servieren auf Zimmertemperatur kommen lassen. Das Gemüse sollte aber erst kurz vor dem Essen gebraten werden, damit es schön knackig bleibt.

VORBEREITUNG

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und es mit dem Gusseisenrost auf 170 °C aufheizen.

› Den Deckel des runden Green Dutch Ovens auf den Rost stellen und darin einen Esslöffel Sesamöl erwärmen. Die Eier aufschlagen und mit Ketjap Asin verquirlen. Ein Drittel der Eimischung in den Deckel des Green Dutch Ovens gießen, den Deckel des EGGs schließen und das Omelett ca. 1,5 Minuten backen. Das Omelett wenden und weitere 30 Sekunden backen. Auf diese Weise noch zwei Omeletts backen. Die Omeletts abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

› Das EGG nun weiter auf 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Gurke waschen und der Länge nach vierteln. Die Samenleisten mit einem Löffel ausschaben und jedes Viertel noch einmal der Länge nach halbieren. Die Gurkenstücke dann in etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Die Zuckerschoten putzen, die Frühlingszwiebeln in diagonale Stücke und die Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden. Die Chilischote in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Korianderblätter abzupfen und fein hacken.

ZUBEREITUNG

› Die Gusseisenpfanne auf dem Rost vorheizen (oder den Deckel des runden Green Dutch Ovens dafür nehmen und das Gemüse wegen der kleineren Größe in zwei Portionen braten). Das geputzte und geschnittene Gemüse und die Gewürze hinzufügen und das Gemüse in ca. 4 Minuten bissfest braten. Das Gemüse dabei regelmäßig umrühren.

› Die Miso-Suppe zum Kochen bringen, über die Glasnudeln gießen und ca. 2 Minuten stehen lassen, damit die Glasnudeln garen können.

› Die Suppe mit den Nudeln auf vier Schalen verteilen. Das Gemüse und die Omelettstreifen dazugeben und mit geröstetem Sesam bestreuen.

Brokkoli-Käse-Burger

Sieht man die Vorbereitungszeit, scheint es, als wären die Burger in der Zubereitung sehr arbeitsintensiv. Aber Zeit braucht es eigentlich nur für das Kochen und Abkühlen der Kartoffeln und dafür, dass die Burger im Kühlschrank fest werden können. In dieser Zeit können Sie natürlich etwas anderes tun.

Für 4 Personen
Vorbereitung: 60 Minuten
Zubereitung: 20 Minuten

300 g mehlige Kartoffeln
1 kleiner Brokkoli
2 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Kerbel
150 g geriebener alter Käse
130 g Weizenmehl
2 Eier
2 EL Sonnenblumenöl
4 Burgerbrötchen
40 g Rucola
Aioli bei Bedarf

Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisenrost

VORBEREITUNG

- Die Kartoffeln waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und in ca. 15 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen.

- Den Brokkoli in grobe Stücke schneiden, den Knoblauch schälen und die Zehen fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe und den Schnittlauch fein schneiden. Die Blättchen vom Kerbel abzupfen und fein hacken. Diese Zutaten mit dem geriebenen Käse und den abgekühlten Kartoffeln in einer Küchenmaschine zu einer feinen Masse zerkleinern. Das Weizenmehl und die Eier unter die Brokkoli-Mischung heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vier schöne Burger daraus formen. Die Burger auf eine Platte legen und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden.

- In der Zwischenzeit die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und es mit dem Gusseisenrost auf 250 °C erhitzen.

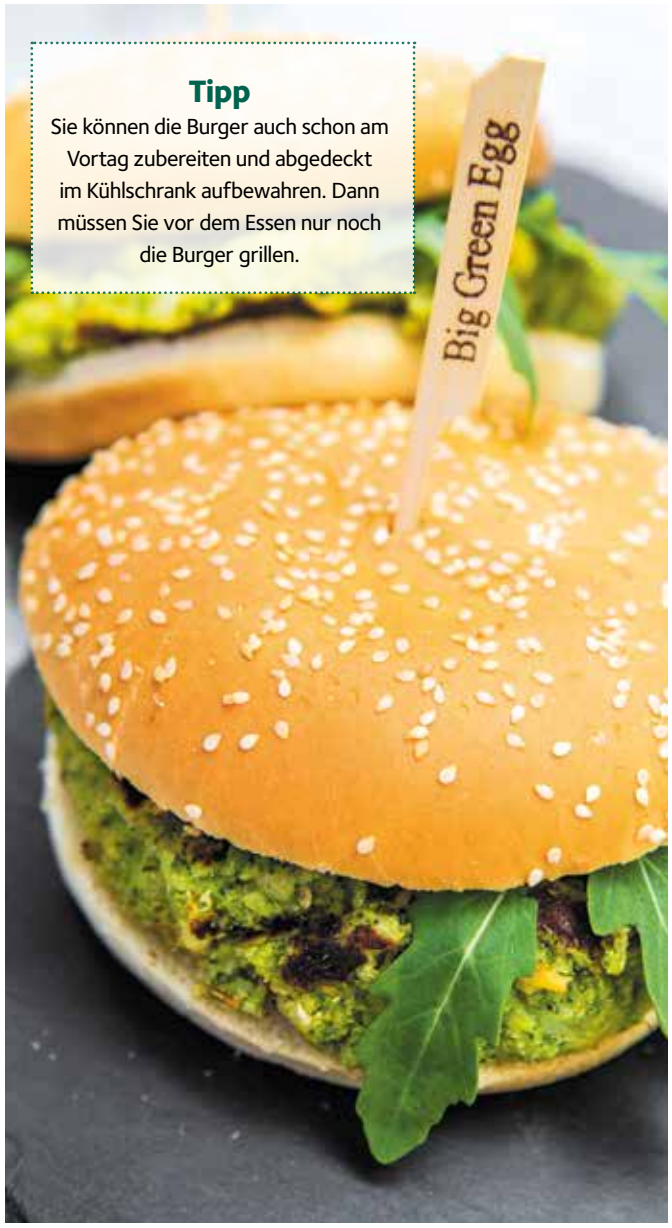
ZUBEREITUNG

- Die Burger von beiden Seiten mit Sonnenblumenöl bestreichen. Die Burger auf den Rost legen, den Deckel schließen und ca. 3 Minuten grillen. Die Burger um 45 Grad drehen und weitere 3 Minuten grillen. Die Burger nun umdrehen und auch von dieser Seite zwei Mal 3 Minuten grillen.

- Die Burger aus dem EGG nehmen und die Brötchen halbieren. Die Brötchen ca. 30 Sekunden auf der Schnittfläche grillen.

- Jedes Brötchen mit einem Burger und einem Viertel der Rucola-Menge belegen. Eventuell einen Löffel Aioli darauf geben.

Tipp
Sie können die Burger auch schon am Vortag zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Dann müssen Sie vor dem Essen nur noch die Burger grillen.



Brötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse

Das gegrillte Gemüse muss nicht unbedingt warm serviert werden. Auch wenn das Gemüse nur Raumtemperatur hat, schmeckt das Brötchen wunderbar. Wenn es zeitlich besser passt, können Sie das Gemüse also auch bereits am Vortag grillen.

Für 4 Brötchen
Vorbereitung: 15 Minuten
Zubereitung: 20 Minuten

2 Portobello-Pilze
2 rote Paprika
1 Aubergine
1 Zucchini
1 EL Kreuzkümmel, gemahlen
4 Brötchen nach Wahl, z. B. Mehrkornbrötchen
20 g Rucola

Für das Hummus:
1 Glas (350 g) gekochte Kichererbsen
2 Knoblauchzehen
Saft von ½ Zitrone
6 ml natives Olivenöl Extra
3 EL Tahin (Sesampaste)
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Paprikapulver

Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen

VORBEREITUNG

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und es mit dem Gusseisenrost auf 220 °C erhitzen.

- In der Zwischenzeit die Kichererbsen für das Hummus abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kichererbsen und den Knoblauch mit den restlichen Zutaten für das Hummus in einer Küchenmaschine zu einem glatten Püree verrühren.

- Die Portobello-Pilze und die Paprika halbieren. Von den Paprika die Stiele und Samenleisten entfernen. Jede Paprikahälfte der Länge nach in vier Stücke schneiden. Dann die Aubergine und die Zucchini in vier schöne Scheiben schneiden. Paprika, Aubergine und Zucchini mit dem gemahlenen Kreuzkümmel bestreuen.

ZUBEREITUNG

- Die Portobello-Pilze und die Paprika auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Das Gemüse von jeder Seite ca. 4 Minuten grillen und kurz auf einem Teller ablegen. Die Auberginen- und Zucchinischeiben von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen. In der Zwischenzeit die Brötchen aufschneiden.

- Das Gemüse mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die untere Hälfte jedes Brötchens mit einer ordentlichen Schicht Hummus bestreichen. Dann die Brötchen mit der gegrillten Zucchini, Aubergine, Paprika und Portobello-Pilzen belegen. Zum Schluss den Rucola auf die Brötchen verteilen.

Die Erfolgsgeschichte des

Big Green Egg

Seit 2002 der erste Container mit EGGs in Rotterdam ausgeladen wurde, hat das Big Green Egg einen Siegeszug durch Europa hinter sich, und echte Kochfans wollen gar nicht mehr darauf verzichten. Die Geschichte dieses, aus einem Tonofen entwickelten, Kochgeräts reicht jedoch viele tausend Jahre zurück...

Asiatischer Kochtopf

Dieser uralte Tonofen war ein Vorläufer des Kamado, eines aus Ton gefertigten Kochtopfs. Ed Fisher, der Gründer der Big Green Egg Inc., machte während seiner Stationierung als Marineleutnant in Japan in den 1950er Jahren zufällig die Bekanntschaft mit diesem Tonofen. Fisher war sehr beeindruckt vom Geschmack der in diesem Kamado zubereiteten Gerichte und nahm den asiatischen Kochtopf mit in die USA. Im Zuge der amerikanischen Barbecuekultur stattete der erfinderische Amerikaner den Kamado mit einem Grillrost aus, wodurch er sich zu einem Allround-Kochgerät entwickelte.

Grüne Farbe

Ed Fisher war so begeistert von den Möglichkeiten des Kamados und vom fantastischen Geschmack der damit zubereiteten Gerichte, dass er 1974 beschloss, diese Geräte zu importieren. Aber zunächst lief es nicht so wie geplant, und auf dem Lagerbestand in seinem Geschäft an der Clairmont Road in Atlanta sammelte sich der Staub. Fishers eigentliches Geschäft war der Verkauf von ebenfalls aus Japan stammmenden, Pachinko-Spielautomaten. Der Kamado konnte die Herzen der Amerikaner aber nicht auf Anhieb erobern. Der Verkauf kam erst richtig in Schwung, als Fisher die Idee hatte, seinen eiförmigen Kochgeräten die charakteristische grüne Farbe und den bezeichnenden Namen Big Green Egg zu geben.

Fantastisches Geschmackserlebnis

Um das Interesse von Kunden und Passanten zu finden und sie mit dem leckeren, saftigen Ergebnis bekannt zu machen, stellte Fisher ein EGG direkt vor seinem Geschäft auf. Darin bereitete er Chicken Wings und andere Gerichte zu, was zusammen mit dem leckeren Essensgeruch die Aufmerksamkeit der Passanten erregte. Außerdem konnte man so den fantastischen Geschmack der mit dem Big Green Egg zubereiteten Gerichte direkt erleben. Seitdem waren die Menschen durch ihre eigene Erfahrung vom Mehrwert des EGGs überzeugt, und die Beliebtheit des Big Green Egg steigerte sich schnell.

Unverwüstlich

Durch das Feedback seiner Kunden und seine eigenen Erfahrungen konnte Fisher das Big Green Egg kontinuierlich perfektionieren. So wurde das EGG u.a. mit einem Thermometer ausgestattet, und es stellte sich heraus, dass man die Temperatur durch die Verwendung hochwertiger Holzkohle besser kontrollieren kann als mit Briketts. Mitte der 1990er Jahre wird der empfindliche Ton nach längerer Suche nach einer widerstandsfähigen und langlebigen Alternative durch hochwertige Keramik ersetzt. Eine Keramiksorte, bei der von der NASA entwickelte Technologien zum Einsatz kamen. Durch die extrem isolierende Wirkung der Keramik konnte der Verbrauch an Brennstoff weiter reduziert werden und die Temperatur wurde stabiler. Und eine neue Beschichtung aus unverwüstlicher Porzellanglasur sorgte dafür, dass die charakteristische grüne Farbe nicht mehr verblasste oder sich verfärbte.

Einzigartig

Dieses keramische Big Green Egg war um ein Vielfaches widerstandsfähiger als die Exemplare aus Ton und hielt erheblich höhere Temperaturen aus. Dadurch wurde diese moderne Version des EGGs nicht nur viel langlebiger, sondern auch vielseitiger in der Nutzung. So hat sich im Laufe der Jahre ein einzigartiges Kochgerät entwickelt und Fishers Ziel, den besten Kamado der Welt herzustellen, war erreicht. Und damit das Ziel des besten Kamados der Welt auch in Zukunft Bestand hat, investiert Big Green Egg Inc. nach wie vor in mögliche Optimierungen. Mit Erfolg, denn das Big Green Egg ist zwar oft kopiert, aber in seiner Qualität nie übertroffen worden.

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU

FLOWER-POWER IN DEN SÜDTIROLER ALPEN

Wenn man per Zufall während einer Skitour bei Gostner Schwaige landet, merkt man gleich, dass man es mit einem ganz besonderen Hotspot zu tun hat. Allein das Big Green Egg auf der Terrasse ist schon ein echter Hingucker. Ansonsten wirkt das Lokal tagsüber wie eine durchschnittliche Berghütte in den italienischen Dolomiten, aber Insider wissen es besser und kommen oftmals extra hierher, weil der Küchenchef Franz Mulser für sein herzliches Lachen und vor allem für seine Kochkünste bekannt ist.

Franz kocht buchstäblich und im übertragenen Sinne auf hohem Niveau. Gostner Schwaige ist in einer der drei Berghütten auf der Seiser Alm ansässig, die bereits seit dem 16. Jahrhundert in Familienbesitz sind; in einer Höhe von ungefähr 1930 m über dem Meeresspiegel. Der Geschmack seines Kaiserschmarrens ist einfach phänomenal, er gilt als der leckerste in ganz Südtirol. Franz versteht es aber auch, den übrigen landestypischen Spezialitäten das gewisse Etwas zu verleihen, weshalb zahlreiche Gäste aus dem In- und Ausland regelmäßig wiederkommen. Urteilen Sie selbst: In welcher anderen Berggaststätte stehen „Blumensalate" und „Heublütensuppe" auf der Speisekarte?

Kleiner Bauernhof

Franz erzählt: „Ich entdeckte meine Liebe fürs Essen und Kochen in der Küche meiner Mutter, wo sie schlichte, traditionelle Gerichte für die Familie zubereitete. Diese beruhten größtenteils auf dem Fleisch, der Milch und den Milchprodukten von Aussergost, unserem kleinen Bauernhof mit dazugehörigem Gemüsegarten. Gemüse und Obst wurden für die Wintermonate eingemacht, wenn das Angebot an frischen Produkten überschaubar war." Die Sommermonate verbrachte die Familie in einer der höher gelegenen Hütten auf der Seiser Alm, wo sich die Simmentaler Rinder an den saftigen und abwechslungsreichen grünen Weiden gütlich tun konnten. Noch heute grasen die Tiere der Familie Mulser in dieser Jahreszeit auf der Alm, und auch die Familiengeschichte spielt nach wie vor eine wichtige Rolle in der Küche des sympathischen Küchenchefs.

Ehemaliger Kuhstall

„Ich habe also schon als Kind mitbekommen, wie man mit frischen Produkten arbeitet und sie haltbar macht", erzählt Franz. „Die Feinheiten der Kochkunst lernte ich dann unter anderem bei den Gebrüdern Obauer in Werfen im Salzburger Land. Und nachdem ich noch eine Zeit lang im exklusiven Restaurant Tantris in München gearbeitet hatte, kehrte ich nach Südtirol zurück, um in einer unserer Berghütten, die früher als Kuhstall diente, das Restaurant Gostner Schwaige zu eröffnen. Ich versuche, alle Aromen und Düfte der Region in meinen Gerichten zu verarbeiten und auf diese Weise den Geschmack der Seiser Alm wiederzugeben. Wenn ich dann in fröhliche Gesichter blicke, bin ich glücklich - denn das war einer der Gründe für mich, Küchenchef zu werden."

Blumen und Kräuter als Spezialität

In der Käserei unter dem Restaurant erzeugt Franz von einem Teil der Milch, die sein Simmertaler Vieh gibt, seinen eigenen Käse und seine Milchprodukte, wie zum Beispiel Ricotta, Alpenkäse, Rahmkäse, Camembert und verschiedene Joghurtsorten. Auch die Sirups, unter anderem Kiefernzapfen-, Holunderblüten- und Rosensirup, sowie Fruchtkonfitüren, Marmeladen und Chutneys aus Brombeeren, Aprikosen, Waldbeeren, Himbeeren und Gravenstein-Äpfeln stellt er selbst her. Aber das Bemerkenswerteste sind wohl die Tee- und Kräutermischungen, die Franz persönlich zusammenstellt; auf Basis von essbaren Blumen und Kräutern, die er in den Sommermonaten täglich auf der Seiser Alm pflückt. Diese Blumen, Kräuter und Gräser spielen in seiner Küche nämlich eine bedeutende Rolle. Und zwar nicht nur im sommerlichen

Blumensalat oder in der „Heublütensuppe“; eine Suppe, die nicht weniger als 25 verschiedene Sorten getrockneter Gräser, Kräuter und Blumen enthält, die auf der Alm wachsen. In den Wintermonaten ist die Suppe ein wahrer Bestseller.

Geschmäcker, Gerüche und Farben

„Mein Wissen über die Natur verdanke ich den klugen Lektionen meines Großvaters. Er hat mir alles über essbare Blumen, Kräuter und Pflanzen beigebracht. Nach dem Krieg musste mein Opa fliehen. Er versteckte sich in den Bergen und überlebte mithilfe der Pflanzen und Früchte, die er in der Natur fand. Die Aromen, Gerüche und Farben der Natur können ein Gericht sehr bereichern, aber man muss schon wissen, was man tut. Hier auf der Alm wächst zwar eine enorme Vielfalt an Wildpflanzen, doch lediglich ein Teil davon ist essbar, und zudem gibt es auch viele giftige Pflanzen. Ich selbst sammle schätzungsweise 35 verschiedene Sorten, die ich im Sommer frisch zubereite, oder sie werden konserviert und im Winter verarbeitet. Die meisten Sorten werden getrocknet, und einige Blumen legen wir in Sirup ein oder kandieren sie für die spätere Verwendung mit Zucker.“

Vom Geschmacksträger zum Gemüse

„Mit wildem Thymian würze ich zum Beispiel Fruchtkompott und Kräutersalz, das verträgt sich ausgezeichnet mit Lammfleisch“, fährt Franz fort. „Wiesensalbei ist eine vollwertige Beilage, und auch Tee lässt sich damit wunderbar aromatisieren. Spitzwegerich verwende ich in frischer Form im Blumensalat und in getrockneter Form in der Suppe, und Kümmel ist nicht nur ein herrlicher Geschmacksträger, sondern wir verwenden ihn auch als Zutat in unserem selbst gebackenen Roggenbrot. Löwenzahn wird im Salat verarbeitet und sorgt zudem in diversen Desserts für einen tollen Geschmack. Wiesenknöterich ist ein unverzichtbares Suppengewürz, genauso wie Himbeerblätter, die auch als Tee zubereitet werden. Und den „Guten Heinrich“ kann man als Blattgemüse zubereiten. Er ist ebenso wie Brunnenkresse ein köstliches Gemüse, aus dem sich ein hervorragendes Pesto zubereiten lässt.“

Vom Big Green Egg sofort beeindruckt

Diese Zutaten aus der Natur sind für Franz besonders wertvoll, und das gilt auch für seine Big Green Eggs. Vor ein paar Jahren entdeckte der Küchenchef das Big Green Egg in einem Sternerestaurant, und dessen vielfältige Anwendungsmöglichkeiten haben ihm sofort imponiert. Inzwischen steht ein MiniMax in seiner Küche, und das Modell Large benutzt er als Outdoor-Küche für den Eigengebrauch, aber auch für seine Kochkurse. „Ich halte das Big Green Egg für ein super Gerät“, betont Franz. „Es eignet sich vor allem zum Räuchern, zum Backen von Feingebäck und Brot sowie für die langsame, schonende Garung von Fleisch. Die Wärmeverteilung des Geräts ist einfach perfekt. Außerdem kann man die Temperatur ganz präzise einstellen und sie bleibt auch konstant, selbst wenn das Thermometer hier im Winter weit unter null Grad sinkt."

Serviertipp

Den langsam gegarten Schweinebauch mit der Soße und einer Beilage nach Wunsch servieren, zum Beispiel mit Brechbohnen und Birnenkompott.

LANGSAM GEGARTER SCHWEINEBAUCH

Für 4 Personen
Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: ca. 10 Stunden

800 g Schweinebauch mit Rippen, ohne Speckschwarte
3 Knoblauchzehen
2 EL Senf
4 Zweige Rosmarin
8 Zweige Thymian
1 Wintermöhre
¼ Knollensellerie
4 Schalotten
2 EL Rapsöl
100 g Butter
500 ml Bier

Benötigtes Zubehör:
- Rechteckige Auffangschale
- Bratgestell
- Funkthermometer mit zwei Fühlern
- Silikon-Grillhandschuh

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 200 °C erhitzen. Den Schweinebauch auf die Arbeitsplatte legen. Eine Knoblauchzehe halbieren und das Fleisch damit einreiben. Das Fleisch von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz bestreuen und mit dem Senf bestreichen. Dann die Fleischseite mit dem Rosmarin und dem Thymian belegen. Einige Kräuterzweige zum Servieren beiseite legen.

Die Wintermöhre und den Knollensellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Dann die Schalotten schälen und in halbe Ringe schneiden. Den restlichen Knoblauch schälen und fein hacken. Dieses Gemüse mit dem Rapsöl in der rechteckigen Auffangschale vermischen. Das Bratgestell einsetzen und das Fleisch (auf der Seite der Rippen) in das Gestell legen.

ZUBEREITUNG

Die Auffangschale auf den Rost stellen und den Messfühler des Funkthermometers in den Kern des Fleisches stecken. Die Kerntemperatur auf 70 °C einstellen und den Deckel des EGGs schließen. Nun die Temperatur des EGGs auf 70 °C bringen. In der ersten Stunde das Fleisch jede Viertelstunde mit Butter bestreichen (hierfür immer eine kleine Menge schmelzen lassen) und das Fleisch mit ein paar Löffeln Bier begießen. Das Fleisch insgesamt etwa 10 Stunden garen lassen, bis die Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist.

Die Nadeln und Blätter der beiseite gelegten Kräuter abzupfen und fein hacken. Dann die rechteckige Auffangschale mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen. Das Bratgestell aus der Auffangschale herausnehmen. Den Bratensaft aus der Auffangschale durch ein Sieb gießen und einkochen, falls nötig, bis er zu einer Soße eingedickt ist. Das Fleisch zwischen den Rippen in Portionen zerschneiden. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit den fein gehackten Kräutern bestreuen.

APFELSTRUDEL

Für 8 bis 10 Personen
Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 30 Minuten

Für den Teig:
500 g Mehl + etwas Mehl zum Einstäuben
300 g Zucker
20 g Maisstärke
8 g Backpulver
250 g kalte Butter
3 Eier
1 EL Vollmilch

Für die Füllung:
500 g leicht saure Äpfel
50 g Walnüsse
50 g Paniermehl
30 g Rosinen
4 EL Rohrzucker
¼ TL gemahlener Zimt
Saft von ½ Zitrone
1 EL Rum

Zum Servieren:
Puderzucker
getrocknete essbare Blumen (wahlweise)
Steif geschlagene Sahne und/oder Vanillesoße

Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein

VORBEREITUNG

Das Mehl mit dem Zucker, der Maisstärke, dem Backpulver und einer Prise Salz mischen. Die Butter würfeln und zusammen mit 2 Eiern (ein Ei beiseite legen) und der Milch dem Mehl hinzufügen, dann durchkneten, bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Nun den Teig in Frischhaltefolie verpacken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob hacken und zusammen mit den übrigen Zutaten für die Füllung mit den Äpfeln vermischen.

ZUBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem flachen Back- und Pizzastein auf 180 °C erhitzen.

Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und darauf den Teig zu einem halben Zentimeter dicken Rechteck (ca. 34x30 cm) ausrollen, eventuell überschüssigen Teig abschneiden.

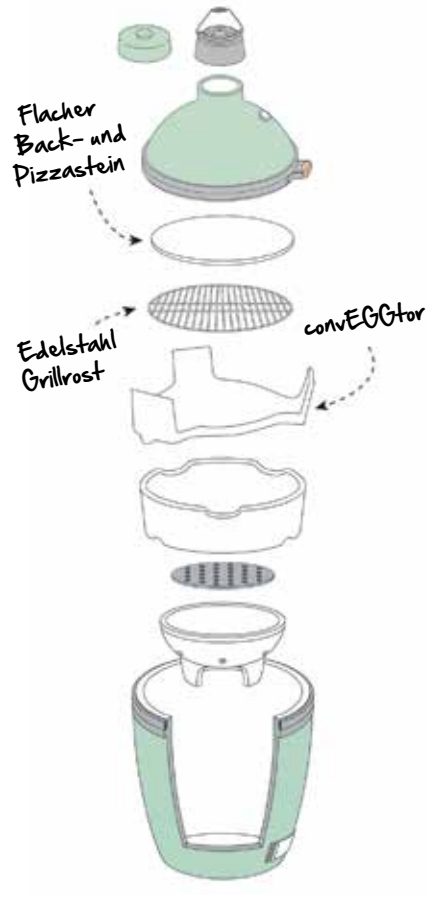
Die Füllung über die Teigmitte verteilen, hierbei an den Seitenrändern etwa 2 Zentimeter und an der Ober- und Unterseite 10 Zentimeter des Teigs freihalten. Das beiseite gelegte Ei aufschlagen und hiermit die Teigränder bestreichen.

Die Ober- und Unterseite des Teigs über die Füllung legen. Die Seitenränder des Teigs gut andrücken. Den Strudel eventuell mit schön zurechtgeschnittenen Reststücken des Teigs verzieren. Den Apfelstrudel mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen.

Den flachen Back- und Pizzastein mit Mehl bestäuben und mithilfe eines Pfannenwender den Apfelstrudel darauflegen. Den Deckel des EGGs schließen und den Apfelstrudel ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Den Apfelstrudel aus dem EGG nehmen und auf eine Schale legen. Mit Puderzucker bestäuben und eventuell mit den getrockneten Blumen garnieren. Dann mit der steif geschlagenen Sahne und/oder der Vanillesoße servieren.

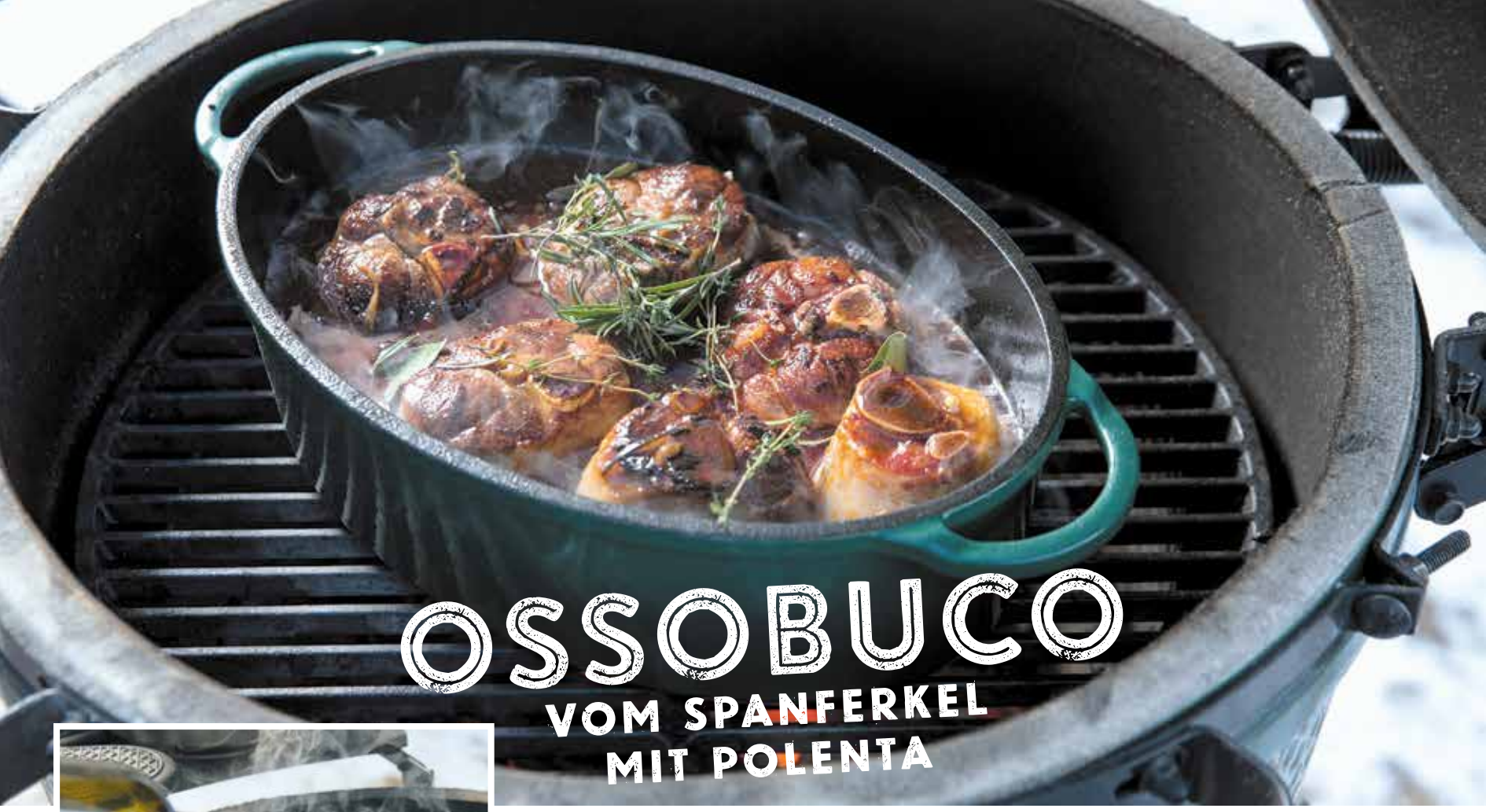
Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Backen auf Stein

Für das Backen von Torten, Brot, Pizzen und das Dünsten von beispielsweise (Süß-)Kartoffeln und Gemüse.

Unter anderem geeignet für:
Brot / Pizza /
Warmen Schokoladenkuchen /
Gedünstete Kartoffeln und Gemüse



OSSOBUCO
VOM SPANFERKEL MIT POLENTA

Für 6 Personen
Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 2 Stunden + 15 Minuten

6 Spanferkelschenkel zu je 300 g
1 TL Senf
1 Wintermöhre
½ Knollensellerie
4 Schalotten
1 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe
3 Lorbeerblätter
3 Zweige Rosmarin
6 Zweige Thymian
1 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
500 ml Lagrein Dunkel oder ein anderer kräftiger Rotwein

Für die Polenta:
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
500 ml Sahne
200 g Polenta (Maisgrießmehl)

Benötigtes Zubehör:
- Dutch Oven
- Rost aus Gusseisen

VORBEREITUNG

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Cast Iron Grid auf 300 °C erhitzen.

› Unterdessen die Ferkelschenkel mit Pfeffer und Salz bestreuen und die Schnittflächen mit dem Senf bestreichen. Die Wintermöhre und den Knollensellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Dann die Schalotten schälen und in halbe Ringe schneiden.

ZUBEREITUNG

› Den Dutch Oven auf den Rost stellen, den Deckel des EGGs schließen und den Topf vorheizen.

› Das Rapsöl im Dutch Oven erhitzen und hierin die Schenkel auf den Schnittflächen schön braun anbraten.

› Nun die Schenkel aus dem Topf nehmen und die Möhre, den Knollensellerie und die Schalotten hineingeben. Den Knoblauch schälen und über dem Topf auspressen. Die Lorbeerblätter, den Rosmarin und den Thymian beifügen und den Deckel des EGGs schließen. Das Gemüse einige Minuten lang rösten und regelmäßig wenden.

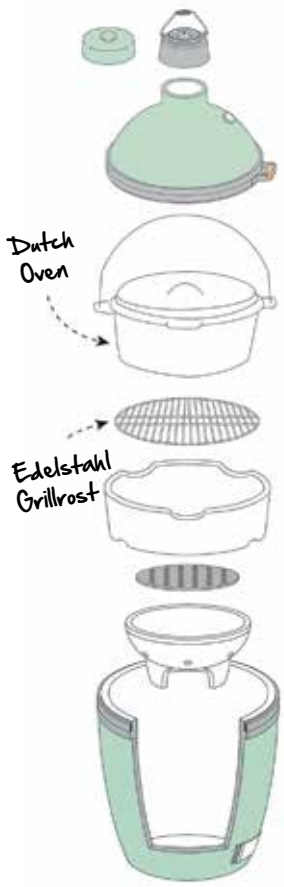
› Das Tomatenmark und den Zucker unter das Gemüse mischen. Den Deckel des EGGs schließen und einige Minuten garen lassen.

› Das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und die Schenkel wieder in den Topf zurücklegen. Den Deckel auf den Topf legen und den Deckel des EGGs schließen. Anschließend die Temperatur des EGGs auf 100 °C bringen und das Ossobuco etwa 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.

› Für die Polenta die Schalotten schälen und fein schneiden (ungefähr 20 Minuten, bevor das Ossobuco gar ist). Das Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Schalotten hierin anschwitzen. Die Sahne in die Pfanne gießen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und zum Kochen bringen. Die Polenta unterrühren und alles bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen lassen.

› Den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und die Ferkelschenkel aus dem Topf nehmen. Die Soße aus dem Topf durch ein Sieb gießen. Die Polenta über die Teller verteilen, je einen geschmorten Ferkelschenkel darauflegen und die Teller mit der Soße beträufeln.

Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Schmoren

Durch die Verwendung des Dutch Oven ohne Deckel wird das Gericht gut von dem köstlichen Aroma durchzogen, für welches das Big Green Egg bekannt ist.

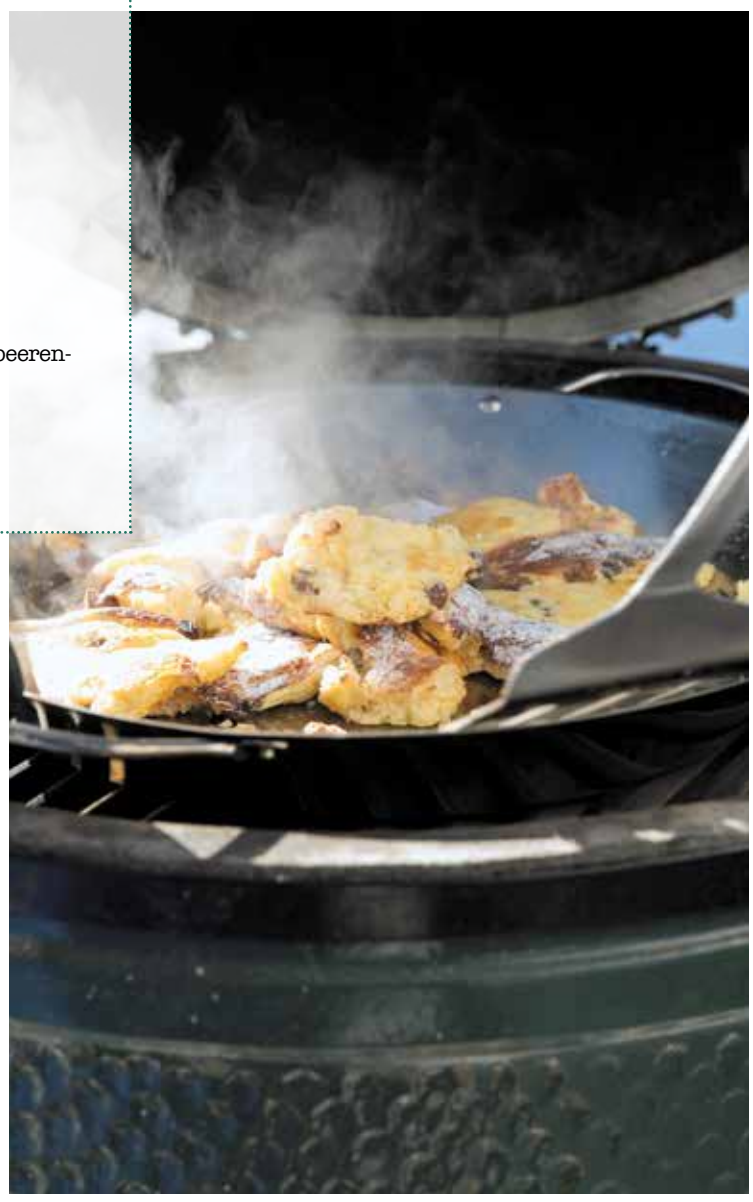
Unter anderem geeignet für:
Geschmorte Kalbsbäckchen / Schmorgemüse / Boeuf Bourguignon / Schmorzwiebeln

KAISERSCHMARREN

Für 4 Personen
Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten

30 g Rosinen
2 EL Rum
250 g Quark
4 Eier
60 g Maisstärke
20 g Vanillezucker
fein geriebene Schale von 1 Bio-Limette
1 Vanilleschote
20 g Zucker
50 g Butter
1 EL Sonnenblumenöl
Puderzucker
Pflaumenmarmelade, Waldbeeren- und/oder Apfelkompott

Benötigtes Zubehör:
Brat- und Paella-Pfanne



VORBEREITUNG

- Die Rosinen zusammen mit dem Rum in eine Schüssel geben und ca. 20 Minuten einweichen lassen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 200 °C erhitzen.

- Den Quark in eine Schüssel füllen. Die Eier aufschlagen und trennen; die Eidotter zum Quark hinzufügen und das Eiweiß in eine zweite Schüssel geben. Die Maisstärke, den Vanillezucker, die fein geriebene Limettenschale und eine Prise Salz mit dem Quark verrühren. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark über der Schüssel herauskratzen und durch die Quarkmischung rühren. Die leere Hülse der Schote kann eventuell einem Zuckertopf beigefügt werden, um Vanillezucker herzustellen.

- Zum Eiweiß Zucker hinzufügen und das Gemisch steif schlagen. Dann das Eiweiß unter die Quarkmischung heben, sodass ein fester Teig entsteht.

ZUBEREITUNG

- Die Brat- und Paella-Pfanne auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Pfanne 2–3 Minuten vorheizen. Inzwischen die Rosinen abgießen und die Butter in kleine Stücke schneiden.

- Das Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen. Den Teig über die Pfanne verteilen und mit den Rosinen bestreuen. Den Deckel des EGGs schließen und ca. 5 Minuten braten, bis die Unterseite des Kaiserschmarrens goldbraun ist.

- Mithilfe eines Pfannenwenders den Kaiserschmarren in Stücke zerteilen und in der Pfanne wenden. Den Deckel schließen und auch die Oberseite in einigen Minuten goldbraun braten.

- Die Butterstücke in die Pfanne geben und den Kaiserschmarren großzügig mit Puderzucker bestreuen. Den Kaiserschmarren mit dem Pfannenwender noch weiter zerkleinern und mit der Pflaumenmarmelade, dem Waldbeeren- und/oder Apfelkompott servieren.

DIE BIG GREEN EGG FLAVOUR FAIR

KOMMST DU?

Einmal im Jahr arbeiten unsere Botschafter in verschiedenen europäischen Ländern zusammen, um den Verbraucher mit ihrer Begeisterung für das Big Green Egg anzustecken. Das Ergebnis ist die „Flavour Fair" von Big Green Egg, ein jährlich stattfindender genussvoller, spannender und unvergesslicher Tag, den Sie als echter Fan bestimmt nicht verpassen wollen!

Während der Big Green Egg Flavour Fair kochen die Profis kleine Gerichte, speziell für die Freunde des EEGs. Außerdem geben sie ihr Wissen und ihre Erfahrungen weiter und erklären, wofür sie das Big Green Egg verwenden. Und natürlich dürfen Sie die köstlichen Ergebnisse genießen. An keinem anderen Tag haben Sie die Gelegenheit, so viele verschiedene Zubereitungen und Aromen aus dem Big Green Egg zu kosten.

Viele der Besucher und Botschafter der ersten Stunde sind nach wie vor bei der Big Green Egg Flavour Fair in ihrem Land anzutreffen. Sobald das Datum bekannt ist, wird dieses im Terminkalender geblockt, um wieder mit von der Partie sein zu können. Neben den Zubereitungen auf dem Big Green Egg stehen die Kochkunst, die Liebe zum Kochen und fachliches Können im Mittelpunkt. Das Angebot an Gerichten ist ausgesprochen vielfältig. Es umfasst nicht nur Fleisch, Fisch und Gemüse, sondern auch eine große Auswahl an Gebäck und Teigwaren. Haben Sie noch Fragen über Zutaten, Gerichte und/oder Kochtechniken? Mit all diesen Fragen können Sie die Profiköche direkt vor Ort überhäufen!

Möchten Sie wissen, in welchen Ländern eine Big Green Egg Flavour Fair veranstaltet wird und wann sie stattfindet? Dann besuchen Sie biggreenegg.eu oder liken Sie die Facebook-Seite Big Green Egg Europe. Dort finden Sie alle Informationen, wie zum Beispiel das Veranstaltungsprogramm und Infos zum Ticketverkauf.

Möchten Sie wissen, in welchen Ländern eine Big Green Egg Flavour Fair veranstaltet wird und wann sie stattfindet? Dann besuchen Sie **biggreenegg.eu** oder liken Sie die Facebook-Seite Big Green Egg Europe. Dort finden Sie alle Informationen, wie zum Beispiel das Veranstaltungsprogramm und Infos zum Ticketverkauf.

Tipp

Gibt es noch keine Big Green Egg Flavour Fair in Ihrem Land? Dann kombinieren Sie den Besuch doch mit Ihrem Urlaub oder mit einem kurzen Städtetrip!

WILDFIRE ON TOUR!

Mit Wildfire on Tour ist in diesem Frühjahr ein Traum Wirklichkeit geworden. Unter dem Motto #spreadthewildfire tourt unser Wildfire on Tour Truck, der von den Big Green Egg-Foodfreaks Thomas und Jenny gesteuert wird, kreuz und quer durch Europa, um noch mehr Fans für das EGG zu begeistern.

Der Truck wurde extra für diesen Zweck entwickelt und angepasst. Der coole, umgebaute Mercedes-Truck wurde früher im Ruhrgebiet 30 Jahre lang als Notfall-Einsatzwagen bei der Feuerwehr eingesetzt. Der dazu passende Auflieger hat tatsächlich alle 7 EGG-Modelle an Bord, sodass für ein komplettes Koch-Erlebnis gesorgt ist! Thomas und Jenny haben jahrelang Workshops und Vorführungen abgehalten sowie Meisterklassen unterrichtet und verfügen daher über viel Erfahrung auf diesem Gebiet. Sie haben Big Green Egg mittlerweile als Botschafter in vielen Ländern repräsentiert und ihr Wissen, das sie mit viel Leidenschaft und Humor übermitteln, ist immer eine Bereicherung!

Tipps und Empfehlungen

Die Länder und Regionen, die Thomas und Jenny bei Wildfire on Tour besuchen, entscheiden oft darüber, was auf den EGGs gekocht wird. Aber unabhängig von der Speisekarte und dem Anlass, aus dem Sie den Truck Wildfire on Tour treffen: Thomas und Jenny stehen Ihnen immer zu Diensten. Nicht nur, damit Sie die leckersten Gerichte kosten können, die die beiden live kochen, sondern vor allem auch, um Sie an ihren Erfahrungen teilhaben zu lassen und Ihnen Tipps und Empfehlungen für den Umgang mit dem Big Green Egg zu geben.

Wollen Sie wissen, ob Wildfire on Tour demnächst in Ihrer Gegend auftaucht? Besuchen Sie www.wildfireontour.com, oder liken Sie facebook.com/WildfireonTour, dort finden Sie weitere Informationen und den Tourplan.

KLEINE SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLÜSSIGER FÜLLUNG

Für ca. 10 kleine Kuchen
Vorbereitung: 20 Minuten
Zubereitung: 20 Minuten

Für den Teig:
155 g Zartbitterschokolade
155 g Butter + etwas Butter zum Einfetten
3 Eier
3 Eidotter
70 g Zucker
80 g Mehl

Für die Füllung:
100 ml Sahne
100 g Zartbitterschokolade
1 ungespritzte Limette

Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein

VORBEREITUNG

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem flachen Back- und Pizzastein auf 180 °C erhitzen. 10 runde Auflaufformen (Ø 8 cm) mit Butter einfetten.

› Inzwischen für die Füllung die Schlagsahne in einem Topf auf dem Herd bei kleiner Flamme erhitzen. Die Schokolade für die Füllung in kleine Stücke zerbrechen und die Limettenschale fein reiben. Sie benötigen nur die Schale. Verwenden Sie die Frucht innerhalb des nächsten Tages für ein anderes Rezept, oder pressen Sie den Saft aus und frieren Sie ihn zum späteren Gebrauch ein.

› Die fein geriebene Limettenschale und die Schokolade unter die heiße Schlagsahne rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann die Füllung in einen Spritzbeutel geben.

› Für den Teig die Schokolade in Stücke zerbrechen und zusammen mit der Butter in eine Pfanne geben. Alles bei kleiner Flamme schmelzen lassen und gut durchrühren.

› Die Eier, die Eidotter und den Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokoladenmischung und danach das Mehl unter die Eimischung heben und in einen Spritzbeutel füllen.

› Die Auflaufformen mit der Hälfte des Teigs füllen. Jeweils eine passende Menge der Füllung auf die Mitte der Formen spritzen und mit dem restlichen Teig bedecken.

ZUBEREITUNG

› Die Auflaufformen auf den flachen Back- und Pizzastein stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Kuchen in ca. 20 Minuten fertig backen.

› Zuletzt die Kuchen aus dem EGG nehmen und warm servieren.

Hey hallo
BIG GREEN EGG-FAN!

Folgen Sie uns schon in den sozialen Medien? Dort posten wir die leckersten Rezepte, die schönsten Fotos, die coolsten Videos und die praktischsten Tipps & Tricks. Also besuchen Sie uns online und lassen Sie sich inspirieren!

FOLGEN SIE UNS AUF:

Big Green Egg Deutschland
Big Green Egg Schweiz
Big Green Egg Österreich

Biggreeneggeu

Biggreeneggeu

Tag **@Biggreenegg** und verwenden Sie die Hashtags **#BigGreenEgg #FlavourFair**

NÄCHSTES MAL IN ENJOY!

Hoffentlich haben Ihnen die Rezepte, Menüs und Hintergrundberichte in dieser Ausgabe von Enjoy! gefallen! Auch das nächste Heft bietet wieder eine Fülle von Inspirationen, aber dann für den Frühling und Sommer und ihre Saisonprodukte. Möchten Sie schon jetzt wissen, was Sie erwartet? Hier folgt eine kleine Vorschau!

Menü der Saison
Laktose- und glutenfrei

Entdeckungsreise in Frankreich
So schmeckt die Provence

Kochtechniken
Brot aus dem Big Green Egg

Spaß für Jung und Alt
Kochen mit Kindern

Die nächste Ausgabe von Enjoy! ist Ende März 2018 bei Ihrem Big Green Egg Händler erhältlich.

WE ARE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS.
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg®